

УДК 641/642
ББК 36. 997
Б 43

Хотя самое узнаваемое и знаковое в итальянской кухне — это, без сомнения, паста, мир ее гораздо богаче привычных всем макарон и спагетти. Бизачче, баветти, фарфалле, фузиллони, саккоттини, паккери, каламарата, каппелаччи, пичи, орзо, меццеманике, маккерончини, диталини, равиолини, равиоло — всего не перечесать. Современное прочтение классики и аутентичные рецепты на любое время года и на любой вкус в исполнении звездных шефов Тосканы, Пьемонта и Сицилии в новой книге Ники Белоцерковской — фотографа, кулинарного блогера, писателя и издателя.

Фото и текст: Ника Белоцерковская
Ответственный редактор: Наталия Петухова
Редактор: Дмитрий Корнеев
Фото на обложке: Александр Лебеденко
Макет и верстка: Игорь Можейко
Обработка фото:
Степан Костецкий, Светлана Сердюк
Корректоры: Нина Постникова, Марина Мазалова





- 10 пастапаста
- 12 богибоги
- 18 сухая vs свежая
- 20 выбор пасты и соуса
- 22 варка сухой и свежей пасты
- 26 **сухая паста**
- 28 спагетти с чесноком и острым перцем
- 30 баветте аль песто
- 30 сицилийское песто
- 32 спагетти с томатным соусом
- 36 ригатони с зеленым горошком и бобами
- 38 пичи «сыр и перец»
- 40 спагеттини со свежим анчоусом
- 42 спагетти с вонголе и зеленым горошком
- 44 лингвини с барабулькой и кальмарчиками
- 46 меццеманике с рыбным рагу
- 48 пеннетте с «сардинами»
- 50 спагетти с сардинами
- 52 фузилли с рапини и анчоусами
- 54 фузиллони с каракатицей
- 56 маккерони с чернилами каракатицы
- 58 паккери с лангустином
- 60 спагетти с морепродуктами и виски
- 62 ригатони аль аматричиана
- 64 спагетти с вегетарианским рагу
- 64 меццеманике «пит–стоп»
- 66 пенне с цуккини и мятой
- 68 пенне алла путтанеска
- 70 паста алла норма
- 72 пенне с рагу из кролика и молодого лука
- 74 спагеттони с рагу из кролика и свежими бобами
- 76 ризоттированная паста алла карбонара
- 78 спагетти с быстрой патентованной карбонарой
- 80 быстрая карбонара
- 82 миндальный кускус с острым рыбным супом
- 84 суп с пастой и рыбой
- 86 рыбный суп с пастой маритата и свежими бобами
- 88 суп с пастой и зеленым горошком
- 90 минестроне с пастой и песто
- 92 суп с фасолью и пастой
- 96 **свежая паста. про пшеницу и муку**
- 99 инструменты
- 102 базовое тесто
- 104 замес и отдых теста
- 106 цветная паста
- 108 раскатывание и нарезка
- 110 квадруччи с супом из фасоли
- 112 каштановые паппарделле с рагу из кабана
- 116 тальятелле с рагу из хвостов
- 118 тальятелле с какао с рагу из утки
- 120 тальятелле с белым рагу из свинины
- 122 тальятелле с рагу из кролика с горчицей
- 124 паста ведова с соусом из артишоков и панчетты
- 126 пичи с помидорками черри и свежими бобами
- 128 спагетти алла китарра с лангустином и спаржей
- 132 зеленая паста с грибным рагу

133	помидорки–конфи	208	зеленая лазанья с овощами
134	свекольные тальюлини с грибами и горошком	208	песто
136	нюкки с рагу из кролика	210	лазанья аль песто
140	нюкки с сырной начинкой	214	каннеллони с курицей и мясом
144	картофельные нюкки с черным трюфелем и артишоками	216	мещеманике с начинкой из баклажанов и моцареллы
146	нюди с шафраном	218	канноло из баклажана со свежей рикоттой в хрустящей пасте
146	домашняя рикотта	220	паста ин кроста
150	фаршированная паста	220	соус бешамель
152	капеллетти с мясной начинкой	224	рис и ризотто
154	капеллаччи с рагу из косули	228	базовое ризотто с шафраном
156	картофельные равиоли из теста с какао	230	ризотто со свеклой и козьим сыром
158	равиоло с артишоками, рикоттой и яичным желтком	232	ризотто с песто
164	двойные равиоли с начинками из цесарки и бурраты	232	ризотто с базиликом и розами
168	мещелуне с рикоттой и грецкими орехами	234	ризотто с копченым сыром скаморца и тартаром из лосося
170	мещелуне с мясом и соусом с грибами	236	ризотто с пекорино и грушей
174	саккоттини с мясом и трюфелем	238	ризотто с артишоками
176	бизачче с рикоттой и спаржей	240	ризотто с рагу из кролика
178	тортелли с картофелем, шпинатом и маскарпоне	242	ризотто с красным вином, скампиями и беконом
180	равиоли с пекорино и скумбрией	244	ризотто с белым трюфелем
184	паста алла медичи	246	аранчини сицилиани
188	равиолини с мангольдом	248	запеченные аранчини с рыбным рагу
190	аньолотти с рикоттой в сене	254	утилизация
194	аньолотти с начинкой из мясного рагу	256	холодный салат с пастой и грецкими орехами
196	равиоли с начинкой из рикотты и кремом из баклажанов	257	фриттата на тему капрезе
198	жареные равиоли со сладкой начинкой из рикотты	258	тимбалло с пастой и сыром в баклажанах
202	запеченная паста	258	простой томатный соус
204	лазанья с мясным рагу	260	тимбалло из ризотто с фрикадельками
204	мясное рагу		

пастапаста!

Если бы мне предложили выбрать всего пять продуктов для ссылки на необитаемый остров, это были бы: любая паста, помидоры, чеснок, базилик и оливковое масло. Бесконечная радость! Самая страшная диета, которую только я могу себе представить, — это безуглеводная, уже на второй день я закрываю глаза и передо мной начинают бабочками кружиться фарфалле. Как можно жить без пасты, совершенно не понимаю.

С каким же удовольствием я снимала эту книгу, и как я благодарна удивительным шефам (которые, конечно же, преимущественно итальянцы) за тысячу маленьких хитростей, научивших меня превращать простые в своей рецептурной составляющей «макароны» в настоящее чудо. Без томатного соуса венецианца Джанни, без пичи прекрасной тосканки Сильвии, без меццелуне Орнеллы, без лазаньи сицилийской Маркизы, без фрутти ди маре лигурийца Марко, без рагу римлянина Джорджио и многих других настоящих сокровищ из этой книги я уже совершенно не представляю свою кухню. Красота в простоте!

Я постараюсь обстоятельно ответить на самые часто задаваемые мне в блоге вопросы: как выбирать, какой соус к какому типу пасты больше всего подходит, как приготовить лучшую свежую пасту и почему ее не надо бояться, о главных ошибках и маленьких, но драгоценных секретах. Посмотрите обязательно видео, мы постарались передать атмосферу настоящего итальянского жизнелюбия — с каким вдохновением, с какой удивительной любовью, как красиво готовят мои друзья. Уверена, что для вас так же, как и для меня, оно будет неисчерпаемым источником вдохновения.

В этой книге вы найдете блюда из разных регионов Италии — всех объединяет поразительная любовь к своим традициям. И совершенно неважно, шеф ли это, густо усыпанный кулинарными звездами, или настоящая «итальянская мама», — большинство их рецептов, особенно если дело касается пасты, будут начинаться словами: «Так готовила моя бабушка».

Когда я представляю настоящее счастье, я рисую себе идиллическую картинку: большой стол, солнце, за столом сидят несколько поколений семьи, и все шумят за вкусным обедом. Что идеальное вы поставите на этот стол? Я — большую тарелку пасты с ароматным и сладким томатным соусом. Это мой личный рай.

И конечно же, огромное спасибо всем, кто помогал мне в создании этой книги, перечисление по именам займет не одну страницу, но я обязательно в рецептах и вводных главах упомяну каждого. Но в первую очередь спасибо благословенной Италии за то, что она умеет так щедро делиться своей красотой, своим вкусом и своей необыкновенной любовью.

Ну что, ставим воду для пасты и, пока она закипает, приготовим за 10 минут божественный соус?





Мы привыкли, что сухая паста всегда под рукой, а со свежей домашней лапшой надо повозиться: даже шеф-повара из этой книги признаются, что в будни не готовят ее дома — на это обычно нет времени. Сухая — очень привычная, доступная и оттого немного скучная, как и все стандартно-многотиражное, а свежая — чудо чудное и всегда маленький праздник. Но это два совершенно разных вида, и свежая — это не более качественная альтернатива сухой, это не как извечное противостояние пельменей: магазинные vs своей лепки. Это параллельные миры, в которых все очень похоже — соусы и блюда, и при этом отличается тоже почти все — мука, состав теста, способы изготовления, и все это разнообразие когда-то было определено укладом жизни и климатом.

Свежая яичная паста характерна для севера Италии, ее обычно не делают впрок — готовят сразу. Юг идеально подходит для сухой, которую можно сделать много, хранить целую вечность — она не подвержена порче, ведь в ней нет яиц, и когда надо — вот она, ждет на полке.

Свежую пасту, в отличие от сухой, обычно делают не на воде, а на яйцах, смеси целых яиц и желтков. Или только на желтках, доходя от стандартной почти (в этой книге, по крайней мере) пропорции 1 яйцо на 100 г муки до 4 желтков на 100 г — теста сложного в замесе и работе. В любом случае это ручной труд и, так или иначе, всегда особое отношение, которое обязательно почувствуют ваши гости. Что важно — вы сами определяете качество ингредиентов и готовой пасты. Яичное тесто — традиционно домашний продукт, и практически всегда свежая паста — это то, что можно сделать из тонкого пласта теста с помощью того минимума, что можно найти на любой кухне — скалки и ножа. Это или лапша — от очень тонкой до очень широкой; или самая простая фигурная паста, которую можно слепить руками, как бабочки-фарфалле; фаршированная — всяческие равиоли с многочисленной родней; или запеченная, типа лазаньи или толстых трубочек-каннеллони,

которые опять же сворачивают руками из листового теста. Есть еще несколько видов пасты, которую раскатывают или формируют руками, — тосканские пичи в виде толстых макаронин, лигурийские трофи короткими спиральками-завитками или орекьетте — «ушки» из Апулии, например. Свежая паста варится очень быстро, не слишком сильно увеличиваясь в размере. Она довольно нежная, особенно по сравнению с упругой консистенцией сухой, и густые тяжелые соусы к ней не лучший выбор: предпочтение отдадут сливочному или оливковому маслу, сливкам, томатам — что больше подходит по сезону и что лучше покрывает гладкую поверхность домашней лапши. Сухую пасту делают из другой муки — из твердой пшеницы, о ней будет дальше, на стр. 96. и пшеница эта дает особый вкус, которого, как ни вертись, с обычной мукой получить не удастся. Храниться сухая паста может бесконечно, ведь, кроме муки и воды,

в тесто обычно ничего не добавляют. Она считается более легкой для пищеварения, так как в ней нет яиц (хотя встречается и яичная, но это уже, в общем, не итальянские традиции). Такую пасту обычно изготавливают с помощью машин — экструдеров, дома можно ее сделать с помощью специальных насадок для миксера или комбайна. Форма может быть самой экзотической, вы это сами не раз наблюдали в магазине с приличным выбором, за последние десятилетия появилось множество новых разновидностей, даже автомобильные дизайнеры приложили к этому свою руку. Консистенция аль денте у сухой пасты очень выраженная, и выбор соусов к ней шире. За счет своей формы и часто ребристой или фигурной поверхности она держит отлично и самые легкие соусы, и густые рагу. Варится сухая паста в несколько раз дольше свежей, обычно 8–12 минут, крупные виды — до 20 минут, а увеличивается в объеме где-то раза в два.





Общие принципы выбора «форма пасты — соус»

Типов пасты в Италии насчитывают более 300 (кто-то утверждает, что их 600 с лишним), и это не считая местных версий одной и той же формы. Многие виды специально предназначены для определенных типов блюд — так, самая мелкая, звездочки или тонкая вермишель, идет в супы-бульоны; или для конкретных видов приготовления — например, толстые макароны зити традиционно запекают, а гигантские ракушки фаршируют; или даже для особых соусов — лигурийские трофи принято подавать с песто. Сами соусы можно разделить довольно условно на шесть основных категорий — на основе оливкового или сливочного масла, томатные, овощные, сливочные или сырные, мясные рагу

и с морепродуктами. Можно ли взять и просто запомнить такую матрицу: три сотни видов пасты на шесть типов соусов и на несколько способов приготовления? Это материал для кулинарно-этнографической энциклопедии, не меньше, а выучить все это — подвиг. Осмысленный ли? В Интернете вы легко сможете найти красивые таблицы с указанием, какая паста с чем сочетается. При этом вопросов «почему с этим — да, а с этим — нет?» у вас будет больше, чем ответов. Некоторые правила выдерживаются строго, другие же повара с легкостью нарушают. И, что главное, процесс изобретения неостановим, он идет всегда. Те же самые каннелони были придуманы всего 100 лет назад, а знаменитая карбонара, несмотря на все мифы, не отслеживается раньше конца Второй мировой войны. Так что смелее!

Для итальянских поваров такие связи нечто само собой разумеющееся, это все знакомое и привычное с детства, никто над ними особо не задумывается. Нам в этом смысле и сложнее, и несколько проще, ведь мы не связаны традициями, можем учиться на примерах великих шефов и вправе ставить самые смелые эксперименты. Важно только понять, прочувствовать суть связи между формой пасты и консистенцией соуса — и вперед. Паста — исторически недорогой концентрированный источник углеводов — выступает в качестве «носителя» соуса, задающего тон всему блюду. Главная задача повара — сделать так, чтобы она могла удержать на себе максимальное количество этого соуса и вкуса. Некоторые виды пасты прекрасно сочетаются с любыми из них — например, пенне или фузилли, так

что во всех непонятных ситуациях выбирайте для рецепта их.

Довольно условно всю пасту можно разделить на несколько типов:

- длинная, это привычные всем круглые спагетти и их всевозможные родственники потолще и потоньше, с дырочкой или без — спагеттони и спагеттини, зити, баветте, пичи; разная лапша — лингвини, феттучине, тальятелле, паппарделле; и более тонкие виды длинной вермишели типа вермичелли или капеллини;
- короткая и фигурная, в виде спиралек—трубочек—ракушек и прочих завитушек—бантиков—бабочек;
- для запекания — листы лазаньи, толстые трубки каннеллони или огромные ракушки, внутрь которых помещают начинку;
- паста с начинкой — равиоли и все их многочисленные родственники;
- паста для супов — мелкая и короткая, в виде всякой короткой вермишели, крохотных звездочек, рисинок, ракушек.

Сходные виды пасты из одной группы ведут себя примерно одинаково, и их так или иначе можно друг другом заменять, если они схожи размером.

Чем тоньше паста, тем меньше ее поверхность и тем более легким и гладким должен быть соус: лингвини и томатный соус или карбонара — идеальное сочетание.

Фигурная паста, например спирали—фузиллони, отлично захватывают мясное или овощное рагу с выраженной структурой или соус с морепродуктами.

Прежде всего попытайтесь себе представить, что произойдет, когда вы попытаетесь подцепить пасту вилкой (или зачерпнуть суп ложкой). Как поведут себя компоненты соуса? Где они окажутся — с пастой во рту или останутся на тарелке? Правильно ли продумано сочетание?

А если нарезать продукты мельче? Или взять пасту крупнее?

Я уверена, у вас все получится!

Есть еще несколько общих принци-

пов, которые облегчат вам постижение этой хитрой науки, где каждый шеф—повар устанавливает свои собственные незыблемые и необсуждаемые правила.

Для свежей пасты выбор соуса определяется ее толщиной — для тонкой и деликатной и соус должен быть легким, чтобы не забить ее вкус. Часто хорошее масло и немного натертого трюфеля — это все, что надо. Для пасты тяжелой и мощной, типа тальятелле или пичи, и соус должен быть структурный и «сильный».

Фаршированная паста типа равиоли сама по себе имеет выраженный вкус из-за начинки, и нагружать блюдо хитрыми соусами нет никакого смысла. Сливочное масло с шалфеем, например, будет отличной парой, ну или какой-то легкий томатный, не более. На севере Италии к ней иногда делают сливочный или сырный соус (как к саккоттини на стр. 174). Если ее подают в бульоне, внутри должна быть мясная начинка. Если со сливочным или другим соусом либо рагу, то овощная или с рикоттой. Сухая паста имеет не такой выраженный вкус и хорошо сочетается практически с всеми видами соусов, тут главное — помнить про соответствие их консистенции формату и размеру изделий. Фактически любой соус можно поженить с любой короткой пастой, но паста тонкая требует легких «партнеров».

Вот что говорит про выбор пасты Сильвия Баракки:

«Наверняка, когда вы стоите перед полками в супермаркете с огромным выбором разной пасты, не очень просто определиться, но для начала представьте, кто ваши гости, которых вы собираетесь кормить. Для более официального ужина вы можете выбрать такой формат, как тальятелле, подать которые можно очень изящно, на ресторанный лад, без

излишней «рустикальности».

Другие формы пасты весьма пластичны, например, паккери можно начинить, а можно и запечь, выложив в форму под соусом и панировкой, будет очень по-домашнему. А можно сделать с соусом типа «all'amatriciana», с беконом, луком, помидорами: кусочки бекона и помидоров проникнут внутрь пасты, что придаст ей насыщенный вкус, который понравится всем.

Спагетти хороши всегда, они годятся почти на все случаи. Мне нравится и самый простой рецепт: немного чеснока, качественное оливковое масло и чуть-чуть ароматного острого пеперончино — исключительно вкусно. Нужно только быть осторожными со временем варки, и спагетти нужно сервировать сразу, иначе они твердеют. Я в ресторане, например, подаю их с сырыми креветками или лангустинами, то есть тот же самый рецепт «чеснок, масло и перчик», но с добавлением морепродуктов. Нужно всегда помнить, что паста не должна плавать в соусе, потому что нам очень нравятся ее собственный вкус и аромат, они должны чувствоваться. Нужно, чтобы всегда соблюдался баланс между соусом и пастой, тогда блюдо будет законченным, гармоничным и вкусным. Но самый важный ингредиент на кухне — это фантазия, и неважно, элементарный ли это рецепт со сливочным маслом и пармезаном или очень сложный.

Мой совет — следовать за сезонностью продуктов. Это очень важно в отношении овощей и ароматических трав. Ваше блюдо получится более ароматным и вкусным, и, скорее всего, понадобится меньше времени для готовки. Иногда очень интересны рецепты, выдуманные в зависимости от того, что есть в вашем холодильнике в данный момент. Когда сама паста очень хорошего качества, с ней прекрасно получаются даже самые простые блюда».

Варка сухой и свежей пасты.
Основные правила

Есть всего несколько важных моментов в варке пасты, и их необходимо строго соблюдать. Но все они очень просты.

Сколько пасты нужно на одну порцию? Количества, конечно, меняются туда–сюда, но в качестве ориентира можно взять 100 г сухой пасты на одного едока. В ресторанах берут обычно меньше, порции делают легче — где-то 80 г.

Свежей пасты на одну порцию идет больше — от 150 г, а облегченная порция, как во многих рецептах в этой книге, — около 100 г, и самый простой способ взять точное количество — это взвесить.

Воды для варки должно быть МНОГО. Забудьте про 5 порций спагетти в литровой кастрюльке. В идеале добавленная в воду паста не должна прерывать ее кипение. В ресторанах часто используют для этого большие, размером с глубокую раковину, специальные стационарные кастрюли–макаронницы (простите), в которых пасту варят порционно в сетчатых корзинах, как во фритюрницах. Объем воды в них достигает 20–30 л, она кипит постоянно и равномерно.

Дома надо использовать по возможности большую емкость и сильный огонь. Максимум, что можно нормально сварить в таких условиях, — 5–6 порций. Надо больше? Варите в нескольких кастрюлях: на 1 порцию требуется не меньше 1 л воды.

Для супов и первых блюд пасту, особенно свежую, часто варят в хорошем бульоне. Если вы боитесь, что от муки он станет мутным, окуните ненадолго пасту сначала в кипяток. Ньюкки, ньуди и прочие клецки от варки в бульоне тоже очень выигрывают, за счет своей рыхлой фактуры они сильнее пропитываются жидкостью, чем обычное тесто, и вода тут не лучший выбор.

Солить воду или нет? Обязательно. Многие повара вообще не до-

бавляют соль в тесто, ведь вода будет соленой. С количеством соли тоже все просто — 10 г на 1 порцию. Не сиротская щепотка, не на кончике ножа, а 2 чайные ложки без горки. И не надо паники — почти вся соль останется в воде, а не попадет вам в тарелку! В итоге получаем очень простое правило, вы его запомните раз и навсегда, я в вас верю.

На 1 порцию: 1000 мл воды — 100 г пасты — 10 г соли. 1000 — 100 — 10. Просто же, правда? Перепутать, что есть что, практически невозможно.

Сколько времени варить, всегда написано на упаковке. Иногда указывают две цифры — до аль денте и до полной готовности. Не забывайте, что мы готовим с вами не столовский гарнир к котлете «макаронотварные», а самостоятельное блюдо, где паста должна пропитаться вкусом соуса, в котором мы ее будем готовить еще 1–2 минуты, и она дойдет уже на сковороде до нужной степени готовности — аль денте, «на зубок», то есть умеренно мягкая снаружи и ощутимо упругая внутри — но не твердая! Разваренная паста мало того что имеет мерзкую консистенцию, она еще и тяжелее для желудка — чем дольше она варится, тем больше воды впитывает. Так что от времени готовности, указанного на пачке, отнимаем минуты 3 и пробуем заранее! Свежая паста варится быстро, редко дольше 1–2 минут, но если вы не сварили ее сразу после приготовления, а дали высохнуть сутки, время варки увеличивается минут до 5.

Обычно пасту доводят до готовности с соусом, добавляя к ней немного — маленьким половником — воды от варки. Все повара считают, что крахмал, который перешел при варке в воду, отлично помогает связать соус, сделать его более густым и гладким. Если он слишком густой и не хочет обволакивать пасту, эта же вода по-

могает его сделать более жидким и «контактным». В общем, еще один совет: не выливайте воду, в которой варилась паста, пока вы не закончите готовить блюдо. И учтите, что вода эта соленая. Часто соус вообще не солят, если в нем есть анчоусы, бекон или сыр. Если нужно, досолить вы всегда успеете в конце процесса, так что не торопитесь!

И напоследок про один момент, который относится к разряду кулинарных мифов. Мол, каждая итальянская домохозяйка и каждый итальянский повар, прежде чем сварить пасту, наливает щедрой рукой в воду хорошего оливкового масла — и паста от этого не слипается.

Конечно, за время моего богатого с ними общения я видела, как такое делают итальянские повара — но совсем не всякий и далеко не каждый раз.

Паста же не слипается по двум причинам: ее правильно варят, в большом количестве воды, и она сама по себе очень качественная: не разваривается в оконную замазку, не делает воду мутным клейстером (это, кстати, один из важнейших показателей качества, запомните: хорошая паста отдает в воду очень мало крахмала!). Масло иногда наливают, когда собираются готовую нежную пасту аккуратно выловить шумовкой из кастрюли, и оно оседает в этот момент тонкой пленкой на поверхности теста. Например, Маддалена равиоло варит именно так (рецепт на стр. 158). Если же вы сольете воду через дуршлаг, все ваше масло просто уйдет в раковину. И в чем тогда смысл этой жертвы?

P. S. Надеюсь, что никому уже не надо объяснять, что промывают водой только ту пасту, которую нужно остудить для холодных блюд типа салатов, а сделать такое с горячей — все равно что перед подачей разбавить готовый суп водой из–под крана.



■ Паста алла Медичи от Ричарда Тити

на много порций:

для пасты с шафраном:

мука — 500 г

яйца — 5 шт.

шафран — маленькая щепотка

оливковое масло — 1 ст. л.

морская соль — щепотка

Замесить шафрановое тесто, дать ему отдохнуть и раскатать в полосы толщиной примерно 1 мм, шириной 15 см и длиной 30, как написано на стр. 104–108.

Разогреть духовку до 180 °С.

Вскипятить в большой кастрюле воду, подсолить, влить несколько ложек оливкового масла.

Отварить пасту по паре листов зараз по 2 минуты, выловить шумовкой, переложить в миску с водой со льдом. Вынуть листы теста и разложить на полотенце, чтобы они подсохли, обсушить с обеих сторон.

Выложить по 2–3 ст. л. с горкой начинки на каждый лист, размазать по поверхности так, чтобы вдоль трех краев осталось по 1 см свободного теста, а у дальнего короткого — 4–5 см. Свернуть от себя рулет вдоль короткой стороны, завернуть каждый плотно в пищевую пленку, завернуть концы и снова замотать в пленку. Наколоть рулет через пленку несколько раз вилкой, чтобы он не лопнул во время варки.

Вскипятить в большой кастрюле воду, подсолить, положить рулеты и варить 15 минут почти без кипения. Переложить в миску с водой со льдом и дать полностью остыть.

Натереть сливочным маслом форму для запекания. Нарезать рулет острым ножом на 5–6 ломтиков, аккуратно снять пленку. Выложить кусочки в форму разрезом вверх, сверху на каждый положить немного сливочного масла и слегка посыпать тертым пармезаном, влить несколько ложек овощного бульона. Запекать в духовке 15 минут.

Положить на порционную тарелку соус с помидорками черри, 3 ломтика рулета, сверху немного полить соусом, украсить зеленью и подавать.

для начинки:

шпинат — 800 г

мангольд — 800 г

рикотта или нежирный нежирный творог — 500 г

овощной бульон — 200 мл

яйца — 3 шт.

тертый пармезан — 4 ст. л. с горкой и еще горсть для запекания

панировочные сухари — 2 ст. л. с горкой

чеснок — 2 зубчика

свежий красный острый перец, по вкусу

мускатный орех

сливочное масло

оливковое масло

морская соль

молотый черный перец

Зелень очень тщательно промыть, дать стечь воде.

Положить в горячую сковороду сначала мангольд, мешать, чтобы испарилась вода и листья уменьшились в объеме.

Добавить шпинат, продолжать мешать, чтобы из него ушла лишняя жидкость. Когда готово — откинуть на сито, затем выложить на доску и мелко порубить. Отжать. Влить оливковое масло на холодную сковороду, поставить на средний огонь и ароматизировать масло чесноком. Зажаренный до темно-золотистого цвета чеснок раздавить ложкой, чтобы он отдал больше аромата, обжарить еще немного и удалить. Перец нарезать тонкими кольцами, положить на сковороду вместе с зеленью, все хорошо прогреть, разминая ложкой. Влить полполовника бульона, дать ему впитаться, добавить еще столько же, масса должна быть очень влажной, но не жидкой. Присолить. Мешать, разминая ложкой почти в пюре. Всего зелень нужно готовить 5–6 минут, она должна остаться интенсивного зеленого цвета. Дать остыть.

Смешать в миске зелень, рикотту, пармезан, панировочные сухари, натереть мускатный орех. Присолить слегка (пармезан достаточно соленый) и поперчить. Вмешать взбитые яйца.

Поставить в холодильник, чтобы масса остыла и загустела.

для соуса на 2 порции:

помидорки черри — 6 шт.

чеснок — 1 зубчик

свежий шалфей, петрушка, тимьян — по 1 веточке

свежий красный острый перец, по вкусу

оливковое масло

морская соль

Чеснок разрезать пополам, удалить зеленый росток, если есть, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры разрезать на четвертинки, перец — тонкими кольцами, зелень мелко порубить

На сковороде с оливковым маслом слегка обжарить чеснок, положить помидоры, перец и зелень, немного посолить. Обжаривать, помешивая, пару минут.

■ На мастер-классах в нашей школе в Тоскане мы готовили и с другим вариантом начинки: на 800 г зелени — 500 г рикотты, 4 яйца, 200 г пармезана и пассерованный лук — 1–2 головки.

