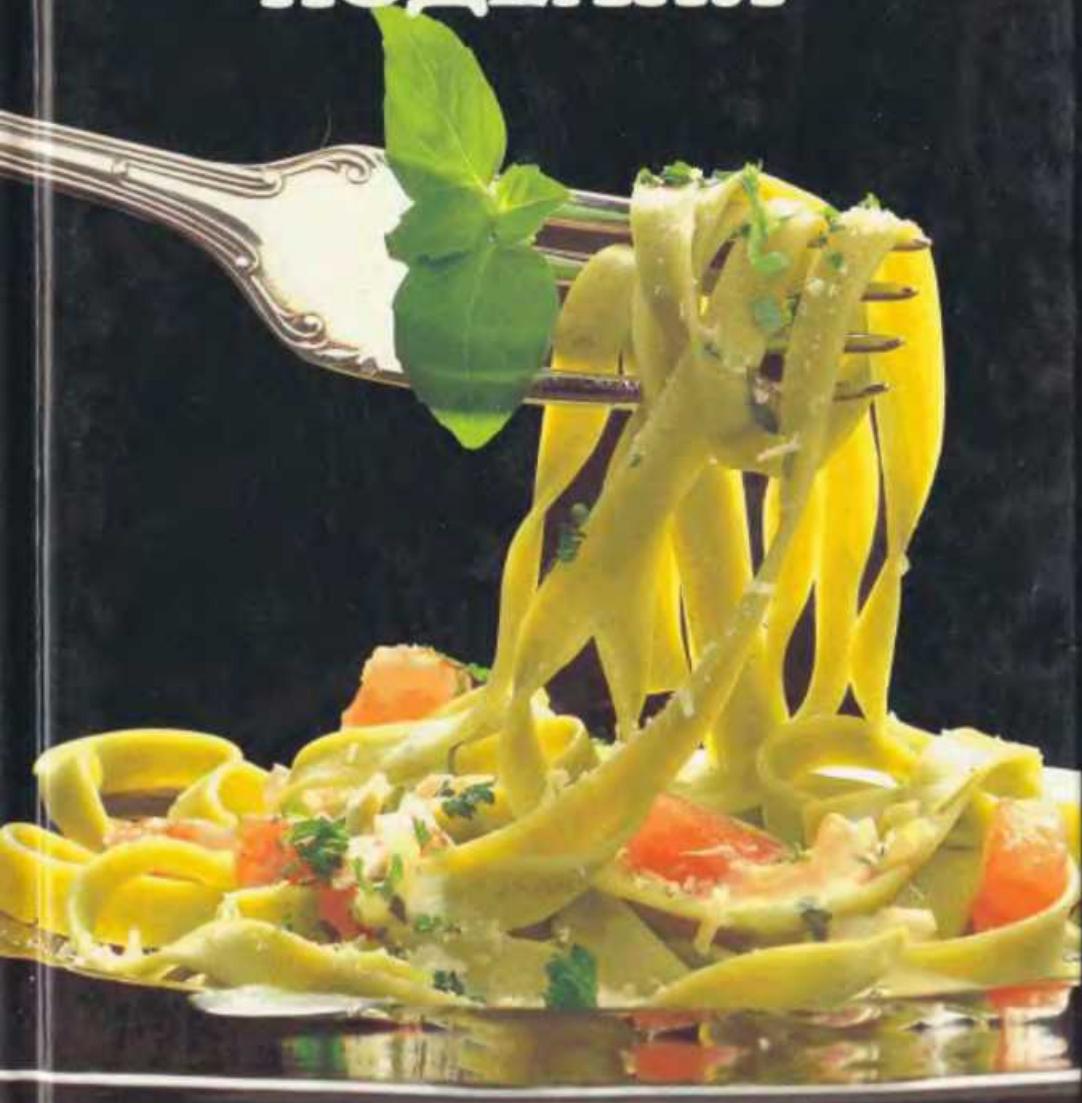


Д-Р ЭТКЕР

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Предисловие

Блюда с итальянской выдумкой — важная тема книги, но вы найдете здесь также и рецепты блюд с веянием азиатской экзотики, как, например, салат из китайской лапши «Шанхай», и прекрасные немецкие блюда на швабский манер. Трудно найти более полное собрание рецептов блюд из макаронных изделий.



Тонкая лапша с кервелем

мускатным орехом,
1 ст. ложку

рубленого кервеля,
натертый
пармезанским
сыром, рублеными
листиками кервеля,
листиками
базилика.



Лапша с моллюсками

250 г лапши
2-3 л кипящей
соленой воды,
1 ст. ложку

растительного
масла,

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, промыть холодной водой, дать стечь воде, растопить, перемешать с этим маслом лапшу, положить ее в блюдо, поставить в теплое место.

Сливочное масло
1-2 зубчика чеснока
250 г шампиньонов

1 пучок зеленой
петрушки
консервированных
моллюсков

вынуть за банки, дать стечь рассолу,
очистить, мыть, нарезать ломтиками.
рассол сбрзнуть.

Около 50 г
маргарина

растопить, погуашить в нем чеснок, прибавить нарезанные шампиньоны и рубленую зелень петрушки, тушить около 5 минут, влитъ немногого рассола от моллюсков, закрыть кастрюлю крышкой, тушить около 10 минут, положить в кастрюлю моллюсков, разогреть, приправить солью, перцем, шампиньоны и моллюски выложить на лапшу и сразу же подать к столу.

разогреть при перемешивании,
приправить,

2 стаканами
(по 150 г) сметаны,
солью, перцем,
натертым

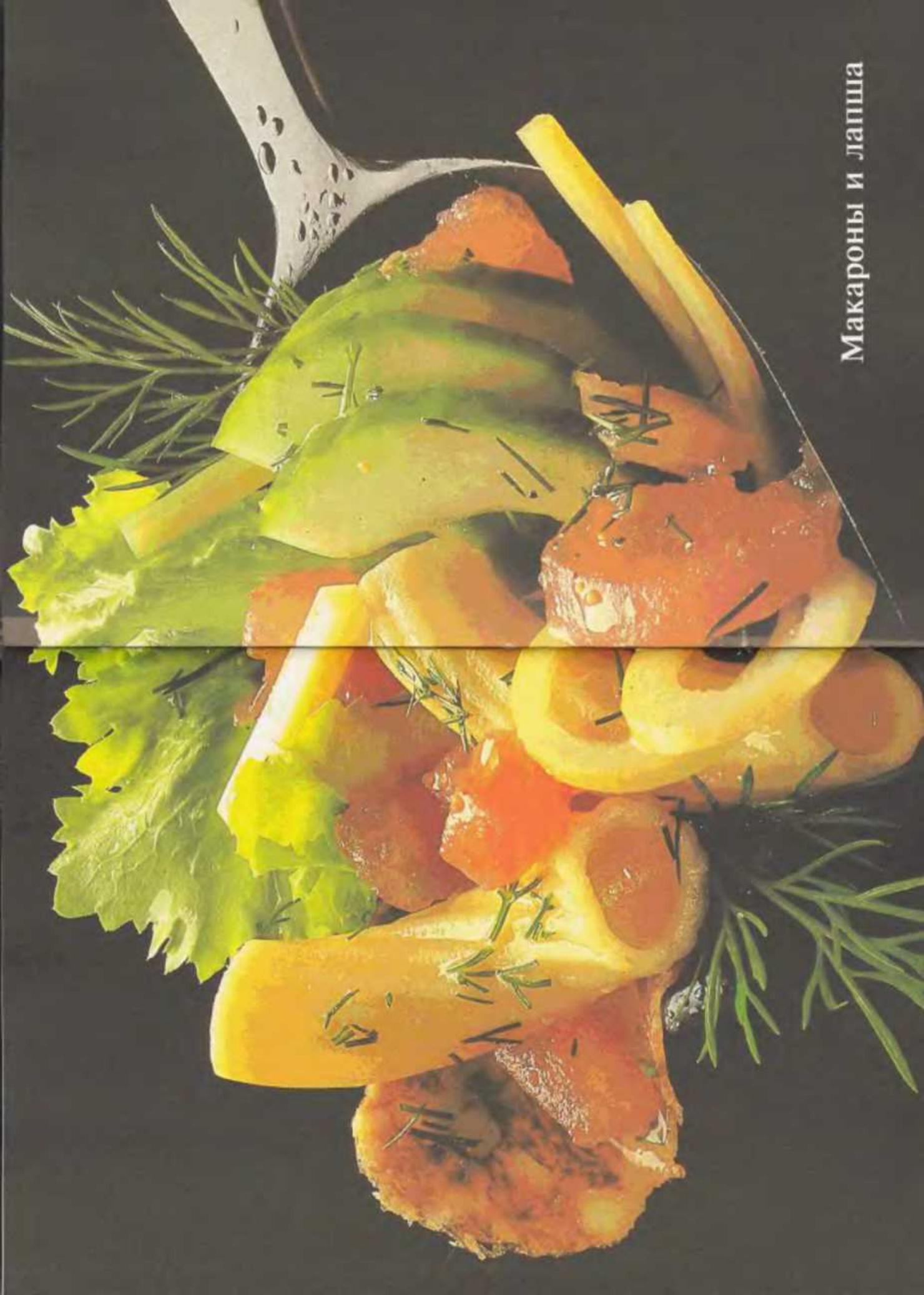
250 г тонкой
зеленой лапши
(Fettuccine)
1/2 л кипящей
соленой воды,
довести до кипения, время от времени
перемешивать, варить 8-10 минут до
готовности, откинуть на сито,
промыть холодной водой, дать воде стечь.

40 г сливочного
масла
300 г помидоров

натертого
кипящую воду (не кипятить), обдать холодной
водой, снять кожцу, разрезать каждый помидор
пополам, выдавить семена, вырезать несъедоб-
ные сердцевинки, мякоть помидоров нарезать
кубиками, прибавить их к лапше вместе с

солью, перцем,
луковым порошком,

Макароны и лапша



Салат из макарон

(6 порций, фото на стр. 8–9)

125 г макарон разломить на кусочки длиной около 2 см, положить в

1 л кипящей соленой воды, довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

100 г салями очистить от оболочки, нарезать кружочками, разрезать каждый кружочек пополам.

½ салатного огурца вымыть, обсушить, разрезать пополам, вынуть семена, нарезать дольками.

2 помидора опустить ненадолго в кипящую воду (не кипятить), обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать пополам, выдавить семена, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры нарезать кубиками.

2 луковицы очистить, нарезать кружочками.

100 г эмментальского сыра нарезать полосками.

½ кочана салата эндивия или китайской капусты (около 200 г)

очистить, разорвать на маленькие кусочки, вымыть, дать хорошо стечь воде или стряхнуть ее.

Для соуса

4–5 ст. ложек салатного растительного масла

перемешать с

2 ст. ложками уксуса, 2 ст. ложками винного уксуса, 1 чайной ложкой острой горчицы, солью, перцем, сахаром, кайенским перцем,

приправить

1–2 ст. ложками рубленого укропа.

перемешать все ингредиенты салата с соусом, дать салату хорошо пропитаться, по вкусу приправить салат солью, перцем, сахаром, посыпать

Салат из макарон с мясом и ветчиной

125 г макарон разломать на кусочки до 2 см, положить в 1 л кипящей соленой воды,

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

100 г жареного мяса, нарезанного ломтиками,

100 г варенного окорока

250 г помидоров

1 зеленый стручок сладкого перца

2 маринованных огурца

2 чайных ложки киперсов.

нарезать полосками. вымыть, обсушить, разрезать пополам, вырезать несъедобные сердцевинки, из помидоров выдавить семена, нарезать их кубиками.

разрезать пополам, удалить стержень, вынуть семена, удалить белые перегородки, стручок вымыть, нарезать очень тонкими полосками.

1 ст. ложку салатного растит. масла

2–3 ст. ложками уксуса, 3 ст. ложками сливок, солью, перцем, сахаром,

1 ст. ложку рубленой зелени петрушки

1 ст. ложку мелко нарезанного шинтт-лука,

зеленью петрушки, яйцами, нарезанными кружочками.

перемешать с

приправить

прибавить

перемешать, соус смешать с ингредиентами салата, дать салату хорошо пропитаться, по вкусу приправить салат солью, перцем, сахаром, украсить

Тонкая лапша с лососем

300 г помидоров

положить ненадолго в кипящую воду (не кипятить), обдать холодной водой, снять кожице, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры разрезать пополам, выдавить семена, мякоть помидоров размять в пюре.

100 г копченого лосося, нарезанного ломтями,

2 зубчика чеснока
60 г черных оливок,

3 ст. ложки оливкового масла

2 стакана (по 150 г)
сметаны,

солью, перцем,
1 чайную ложку рубленых

листиков мяты,
½ чайной ложки рубленых листиков

душицы,

400 г тонкой и узкой лапши

3–4 л кипящей соленой воды,

нарезанными полосками лосося, черными оливками.

разрезать на тонкие полоски.

очистить, нарезать мелкими кубиками. Взять вынуть косточки, нарезать мелкими кусочками.

разогреть в сковороде, тушить в нем нарезанный кубиками чеснок, пока он не станет светло-желтым, прибавить нарезанного полосками лосося, кусочки оливок, осторожно перемешать, тушить 2–3 минуты, добавить

перемешать, прибавить томатное пюре, разогреть.

Соус приправить добавить

перемешать, поставить соус в теплое место.

положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 8–10 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

Лапшу положить в миску, сверху выложить соус, по вкусу украсить



Лапша по-тирольски

1 кг подготовленной
белокочанной
капусты

2 крупных луковицы
75 г свиного жира

солью, перцем,

250 г лапши
2–3 л кипящей
соленой воды,

250–300 г вареной
колбасы с чесноком

нарезать соломкой, вымыть,
дать хорошо стечь воде.
очистить, нарезать кубиками.
разогреть в кастрюле (лучше всего в чугуне),
тушить в нем нарезанный кубиками лук,
положить туда же капусту, приправить
слегка обжарить при постоянном
перемешивании в течение 25 минут,
положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

очистить от оболочки, разрезать пополам, нарезать ломтиками, положить вместе с лапшой в чугун с капустой, разогреть при перемешивании, сильно приправить солью и перцем.

500 г макарон
4–5 л кипящей
соленой воды,

положить в
довести до кипения,
время от времени перемешивая,
варить 10–12 минут до готовности,
откинуть на решето,
промыть холодной водой,
дать воде стечь,
макароны перемешать с чесночным соусом и
сразу же подать к столу.



Макароны с чесноком и оливковым маслом (4–5 порций)

4 зубчика чеснока
очистить, нарезать мелкими кубиками
или тонкими ломтиками.

8 ст. ложек
оливкового масла
солью,

2 красных стручка
консервированного
сладкого перца
разрезать пополам, удалить стержень, вынуть
семена, удалить перегородки, стручки нарезать
на мелкие кусочки, положить в оливковое
масло вместе с

3–4 ст. ложками
рубленой
зелени петрушки,
немного потушить, поставить соус в теплое место.

Макароны с пикантным творогом

(2-4 порции)

- 250 г макарон положить в
2-3 л кипящей соленой воды,
1 ст. ложку растительного масла, довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 10 минут до готовности, откинуть макароны на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.
- 1-2 ст. ложки сливочного масла растереть до мягкости, прибавить 250 г творога (40%), 125 мл (1/8 л) сливок, 40 г натертого пармезанского сыра, солью, перцем, сладким красным перцем, перемешать, прибавить перемешать, приправить осторожно смешать с макаронами. Полученную массу выложить в смазанную жиром термостойкую форму, форму поставить на решетку в духовку. около 225° (предварительно нагретая) около 5 минут.
- Электроплита:
Газовая плита:
Макароны запекать

окорока, нарезанного

ломтями,

нарезать маленькими кусочками. Форму для запеканки смазать жиром, уложить слоями кружочки помидоров, нарезанную кубиками ветчину, макаронные изделия.

взбить со

3 яйца

125 мл (1/8 л)

молока,

2 ст. ложками

рубленой зелени

петрушки,

2 ст. ложками

мелко нарезанного

шнитт-лука,

солью, перцем.

100 г сыра, нарезанного

ломтиками.

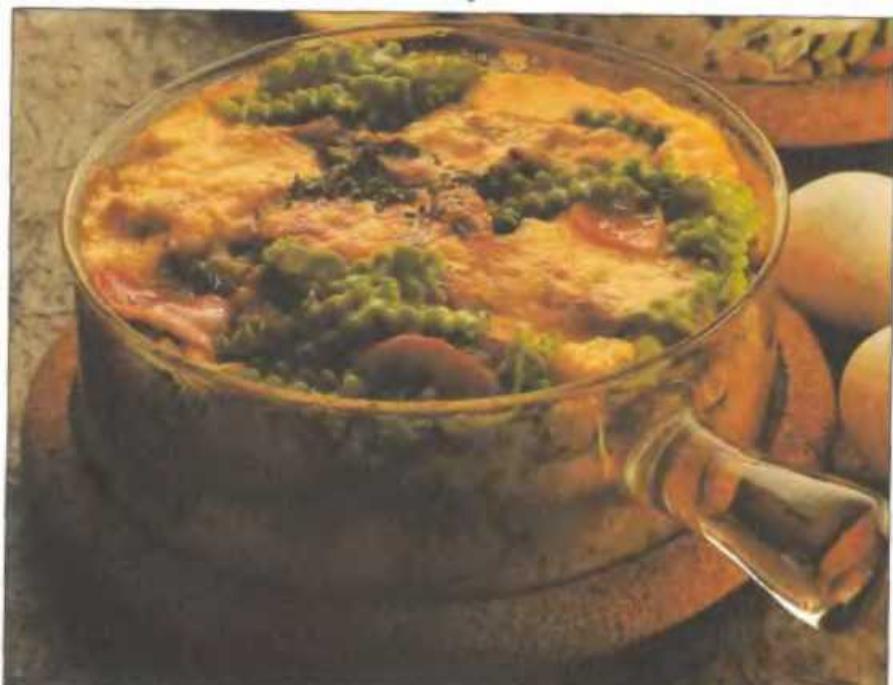
приправить

Взбитые с молоком яйца вылить в форму для запеканки, сверху положить

Форму поставить на решетку в духовку.

При необходимости к концу запекания форму можно накрыть алюминиевой фольгой. около 200° (предварительно нагретая) около 3

около 35 минут.



Запеканка из макаронных изделий с помидорами

- 200 г зеленых макаронных изделий положить в 1½ л кипящей соленой воды, довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 минут, промыть холодной водой, дать стечь воде. опустить ненадолго в кипящую воду (не кипятить), обдать холодной водой, снять кожице, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры нарезать кружочками.
- 750 г помидоров 150 г вареного

Молочная лапша

Взять
прибавить

1 л молока,
соль, 1 чайную
ложку слив. масла
или маргарина,
250 г тонкой лапши,

50 г сахара,
60 г размоченного
изюма.

Вариант:

довести до кипения, опустить в молоко
довести до кипения, варить около 25 минут
до готовности, прибавить

Вместо сахара и изюма к лапше можно добавить сахар или корицу. Отдельно подать сахар и корицу. Отдельно подать сушёные фрукты.

Макароны с соусом из сладкого перца и инжира

6 стручков
сладкого перца
(зеленого и красного)

1 черешок черешкового
сельдерея

4 ст. ложки
оливкового масла

несколько столовых
ложек воды.
солью, перцем.
3 спелых инжира,

400 г тонких
макарон

3-4 л кипящей
соленой воды,

разрезать пополам, удалить стержень, вынуть
семена, удалить перегородки, стручки вымыть,
дать хорошо стечь воде.

очистить, вымыть, дать стечь воде. Перец и
сельдерей нарезать мелкими кубиками.

разогреть на сковороде, положить туда овощи,
тушить 10-15 минут, время от времени
перемешивая, при необходимости добавить

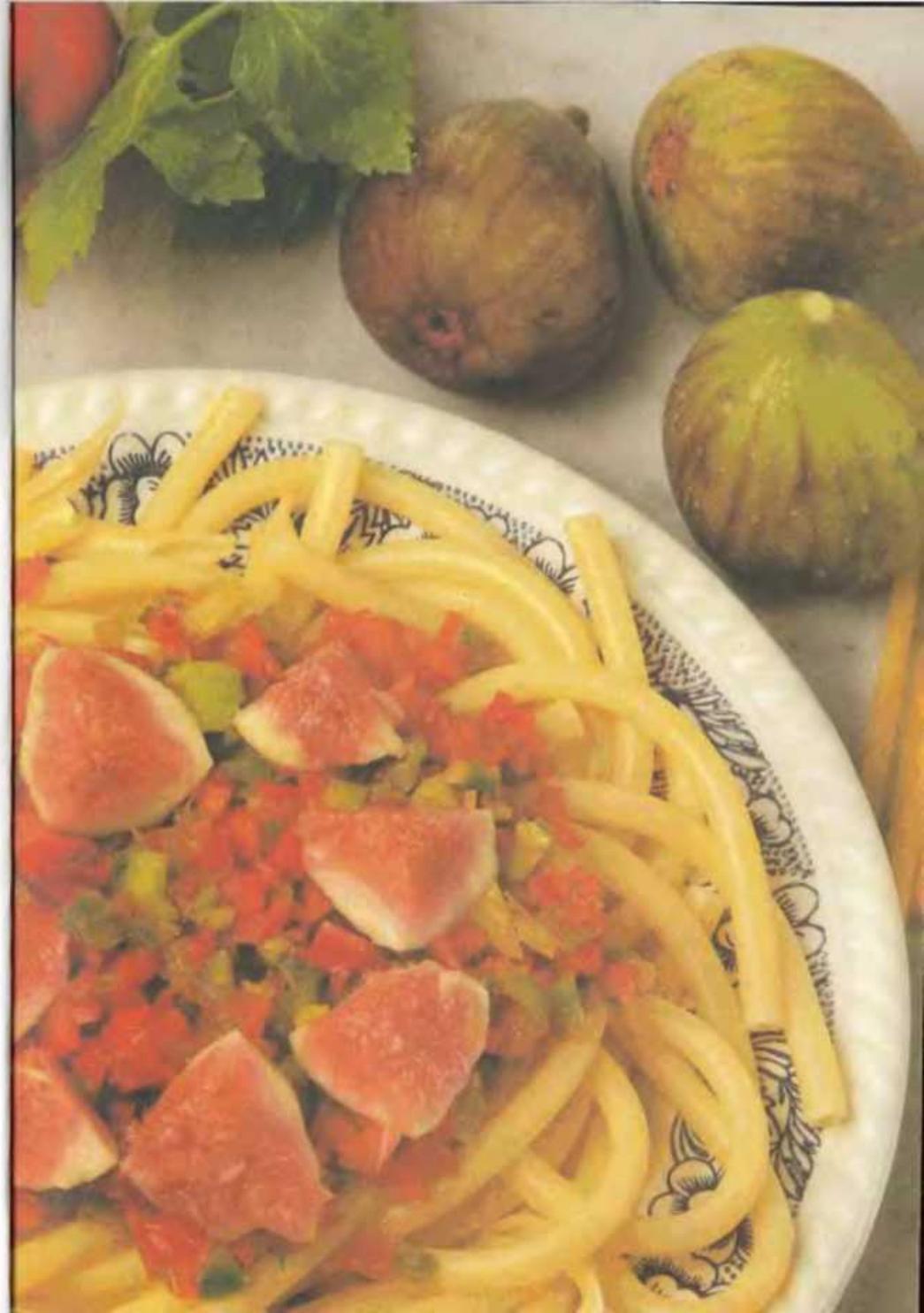
Соус приправить

Взять

снять кожице, мелко порезать, перемешать
с соусом, поставить соус в теплое место.

положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать,
варить около 8 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать
хорошо стечь воде. Макароны положить в миску,
сверху выложить соус из сладкого перца и инжира, сразу же подать готовое блюдо к столу.



Макароны со сливочным маслом

1½ л воды
200 г макарон

посолить, довести до кипения.
разломать на кусочки длиной в палец, опустить в кипящую воду, довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть макароны на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

2 ст. ложки сливочного масла

растопить, перемешать макароны с растопленным маслом.
смешать с
посыпать этой смесью макароны.

Натертый сыр
черным или
красным перцем,

Разноцветный салат с макаронами

250 г отваренных
макарон (макароны
немного недоварить)

нарезать небольшими кусочками.

Около 100 г
корнишонов
(из консервной
банки), 100 г
сырокопченого
окорока,
100 г салями,
100 г эмментальского
сыра

нарезать полосками.
положить ненадолго в кипящую воду (не кипятить), обдать холодной водой, снять кожницу, помидоры нарезать пополам, выдавить семена, удалить несъедобные сердцевинки.

очистить, нарезать на четыре части, вырезать семенные камеры.

Помидоры и яблоки нарезать полосками.

Для соуса

3–4 ст. ложки
томатного

кетчупа перемешать с

2 ст. ложками
салатного
растительного
масла, 2 ст.
ложками уксуса,

приправить

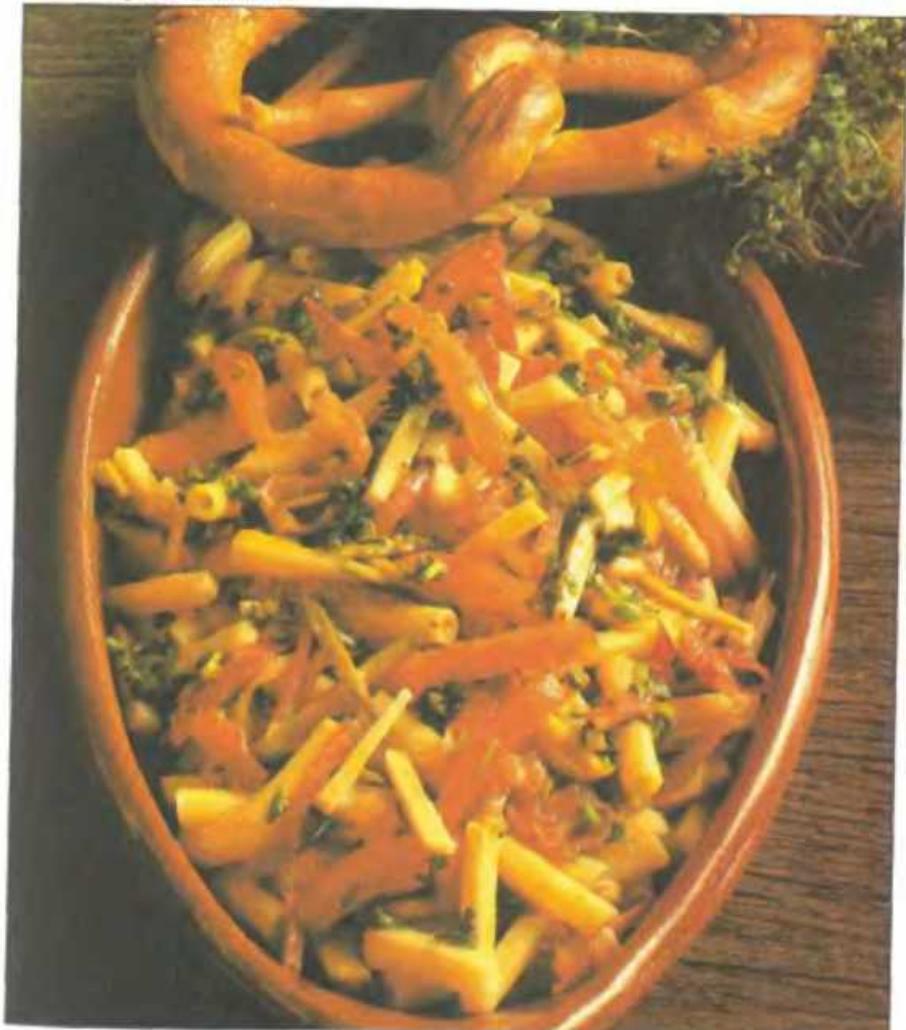
солью,
свежесмолотым
перцем.

1–2 пучка зелени
петрушки
1–2 пучка
шнитт-лук

листиками
кресс-салата.

порубить,

нарезать мелкими кусочками. Петрушку и шнитт-лук прибавить к соусу, перемешать, соус смешать с ингредиентами салата, дать им хорошо пропитаться. При желании посыпать салат



Овощной суп с рожками

500 г говяжьих

костей

2 л соленой воды,

4 горошины

черного перца,

4 горошины

ямайского перца,

1 лавровый лист,

Около 500 г

говядины

(толстый край)

Около 500 г

куриной грудки

500 г моркови,

150 г корня

сельдерея

500 г брюссельской

капусты

125 г рожков

(макаронных

изделий)

1½ л кипящей

соленой воды,

промыть, положить в
добавить

довести до кипения, снять пену.

промыть, положить в бульон, в котором
варятся кости, довести до кипения,
варить около 1¼ часа.

промыть, положить в бульон, довести до кипе-
ния, варить еще 45 минут, вынуть из бульона
кости и мясо, бульон процедить через сито,
мясо отделить от костей, снять кожу, мясо
нарезать кубиками или полосками,
положить в теплое место.

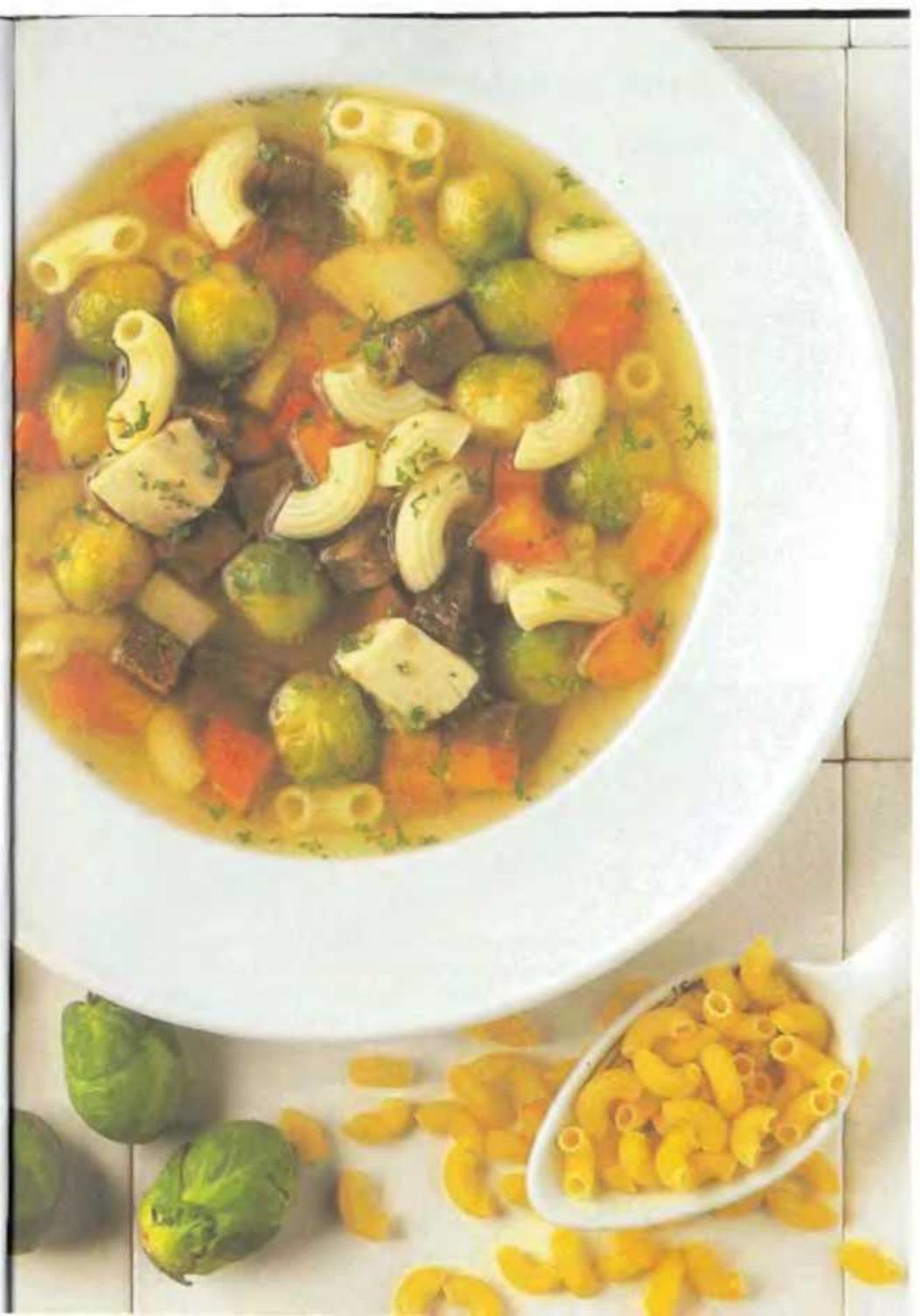
очистить.

очистить, срезать кочанчики, сделать у них на
кочерыхках крестообразные надрезы. Морковь
сельдерей и брюссельскую капусту вымыть,
дать стечь воде. Морковь и сельдерей нарезать
маленькими кубиками, вместе с брюссельской
капустой положить в бульон, довести до кипения.

опустить в

довести до кипения, время от времени переме-
шивая, варить около 15 минут до готовности,
откинуть на решето, промыть холодной водой,
дать воде хорошо стечь. Мясо и рожки положить
в овощной суп, немногого разогреть.
Готовый суп приправить

солью, перцем,
рубленой зеленью
петрушки.



Домашняя лапша

250 г пшеничной муки

просеять через сито на стол, в середине сделать углубление.

2 яйца, 1 чайную ложку соли
2-3 ст. ложками воды*,

пшеничной муки.

взбить с

поместить в углубление в муке, смешать с частью муки в жидкую массу, а затем, начиная с середины, быстро замесить из всех ингредиентов однородное тесто. Если получится липкое тесто, то нужно добавить еще немного. Тесто раскатать в не очень большие пласти толщиной с лапшу. Пласти теста положить на полотенце, чтобы они подсохли. Когда пласти теста подсохнут так, что не будут больше слипаться друг с другом, но не станут еще ломкими, разрезать их на кусочки желаемой длины и ширины.

Лапшу разложить так, чтобы кусочки не касались друг друга, и оставить на воздухе до тех пор, пока она полностью не высохнет.

* Если яйца крупные, надо брать меньше воды, наоборот, если яйца мелкие, надо брать больше воды.

Запеченная тонкая лапша

250 г тонкой лапши (*Fettuccine*)

1½ л кипящей соленой воды,

опустить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 минут, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь. и очистить, нарезать мелкими кубиками.

2 луковицы
1 зубчик чеснока
1 ст. ложку сливочного масла

растопить, тушить в нем нарезанные кубиками лук и чеснок, пока они не станут прозрачными, прибавить

500 г фарша (половина говяжьего и половина свиного),

обжарить в масле при перемешивании, при этом разминать кусочки фарша.

Фарш приправить

солью, перцем, сладким красным перцем, листиками тимьяна.

500 г помидоров

вымыть, обсушить, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры нарезать кусочками, прибавить к фаршу, обжарить вместе около 5 минут, приправить солью, черным и красным перцем. ⅔ лапши выложить в смазанную жиром термостойкую форму, сверху положить фарш, а на него — оставшуюся лапшу, посыпать

100 г натертого сыра, сливочного масла.

Электроплитка:

Газовая плита:

Лапшу запекать:

К лапше подать:

сверху положить очень маленькие кусочки Форму поставить на решетку в духовку.

около 225-250° (предварительно нагретая)

5-6

35-40 минут.

салат из разных овощей.



Лапша с дарами моря

500 г лапши

3 л кипящей
соленой воды,

2-3 ст. ложки
сливочного масла

1 луковицу

1 зубчик чеснока

1 ст. ложку
растительного
масла

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
белого вина,

1 лавровый лист,
солью, перцем.

300 г (1 упаковка)
свежезамороженных
сердцевидок,

Около 500 г
помидоров

Около 250 г мидий

Около 100 г
свежезамороженных
креветок

1 ст. ложкой
каперсов

рубленую зелень
петрушки,

опустить в

довести до кипения, время от времени
перемешивать, варить 8-10 минут
до готовности, откинуть на решето,
промыть холодной водой, дать воде стечь.

растопить, перемешать с ним отваренную
лапшу, поставить в теплое место.

Для отвара из моллюсков

и

очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть, тушить в нем нарезанный лук около
5 минут, положить туда же чеснок,
немного прогреть, влить

положить

приправить

В отвар положить

моллюсков часто переворачивать, пропускать
около 5 минут, пока не откроются ракушки.

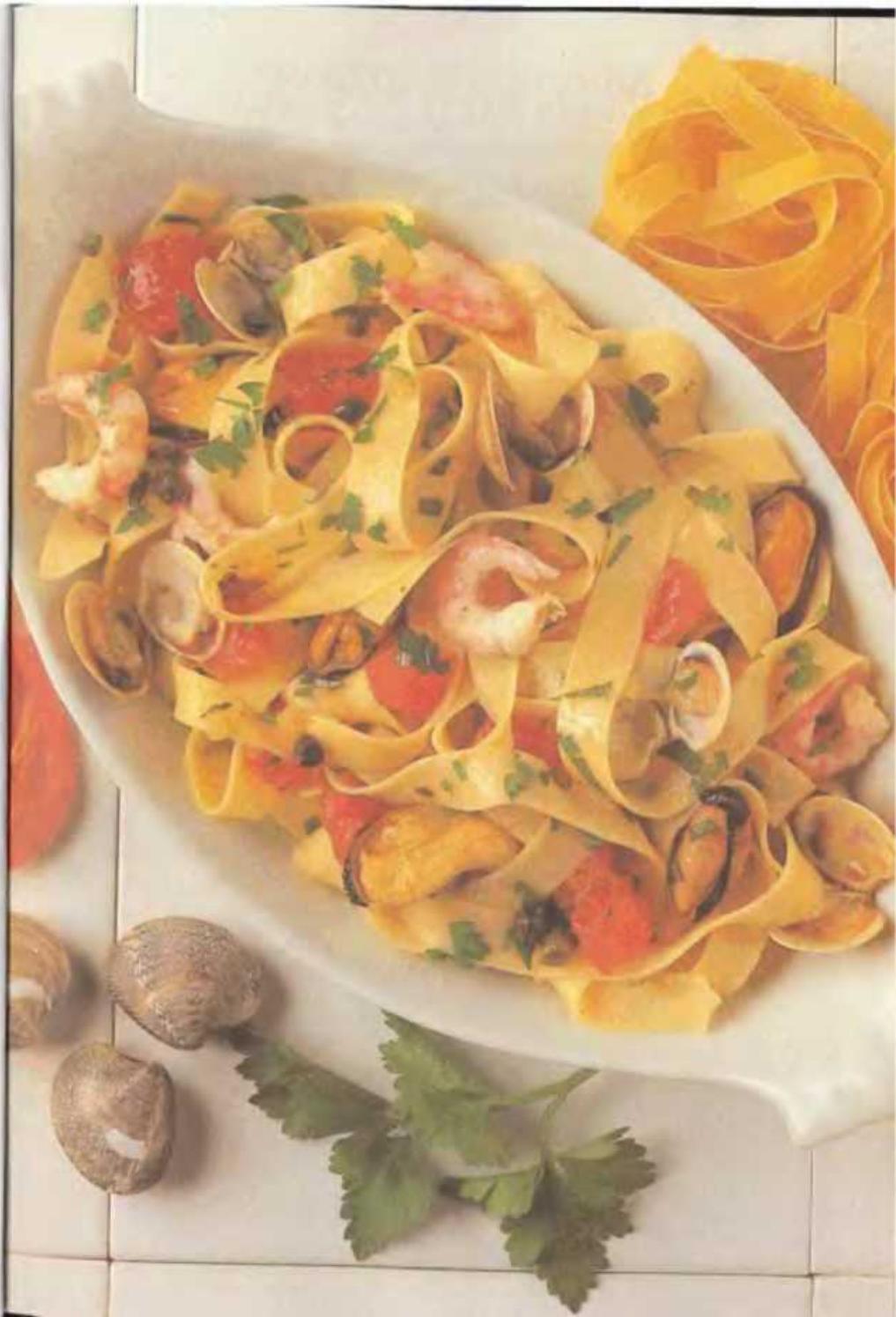
опустить ненадолго в кипящую воду, не кипятить,
обдать холодной водой, снять кожицу,
вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры
разрезать пополам, выдавить семена, мякоть
нарезать кубиками.

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу.

разморозить. Нарезанные кубиками помидоры,
мидии, креветки вместе с

положить в отвар, осторожно перемешать,
довести до кипения, варить при слабом нагреве
около 2 минут, положить туда же лапшу,

все осторожно перемешать,
сразу же подать к столу.



Лапша с лимонным соусом

(6 порций, фото на соседней стр.)

500 г фигурной
лапши

4-5 л кипящей
соленой воды,

положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 8-10 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь, поставить в теплое место.

Для соуса

1 лимон
(необработанный)

вымыть, обсушить, стереть на терке желтый слой цедры, отложить для дальнейшего приготовления. Снять с лимона белую кожуру и все пленки, мякоть нарезать мелкими кубиками, перемешать с

и по желанию с

довести до кипения, варить около 5 минут, влить

довести до кипения, варить еще 5 минут, соус приправить

Готовую лапшу смешать с соусом,

500 мл (1/2 л)
жирных сливок

3-4 ст. ложками
водки

сок 1 лимона,

солью, перцем.

60 г натертого
parmезанского сыра

положить в плоское блюдо, посыпать натертой на терке лимонной цедрой. Лапшу с лимонным соусом подавать к жареной курице или шницелю, отдельно подать салат из разных овощей.

Запеканка из макарон по-домашнему

250 г макарон

разломить на кусочки длиной в палец, положить в

2-3 л кипящей
соленой воды,

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 10-12 минут, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

250 г свинины

вымыть, обсушить, нарезать кубиками, пропустить через мясорубку.

150 г сыропеченого
окорока

нарезать мелкими кубиками.

3 желтка

солью, перцем.

крупчаткой

60 г натертого

parmезанского сыра,

2 ст. ложки

сливочного масла

взбить в крутую пену.

Свиной фарш, нарезанный куриный окорок, взбитые желтки и белки смешать, приправить Полученную массу и макароны выкладывать слоями в смазанную жиром, посыпанную форму для запеканки. Верхний слой должен состоять из макарон. Сверху посыпать

положить

в виде очень мелких кусочков.

Форму поставить на решетку в духовку.



100 мл
подслащенных
сливок

взбить в крутую пену, незадолго перед подачей на стол выложить взбитые сливки поверх запеканки, запеканку украсить

оливками.

Электроплита:

Газовая плита:

Запекать в духовке:

около 225° (предварительно нагретая)

около 4

30–35 минут.

Запеканка из макарон с ветчиной

250 г макарон
1½ л кипящей
соленой воды,

наломать кусочками длиной в палец, положить в довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть макароны на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

200 г вареного
окорока
60 г сыра

нарезать мелкими кубиками.
натереть на терке.
Макароны, ветчину и сыр выложить слоями в смазанную жиром форму для запеканки, верхний слой должен состоять из макарон. взбить с

2 яйца

250 мл (¼ л)
молока,
солью, перцем,
натертным
мускатным орехом,

полить этой смесью макароны.
Запеканку посыпать

2 ст. ложками
крупчатки,

сверху положить нарезанное очень мелкими кусочками

форму поставить на решетку в духовку.

около 225–250° (предварительно нагретая)

5–6

около 40 минут.

вместо ветчины можно взять сваренные до полуготовности грибы или свежие помидоры, нарезанные кружочками, а вместо взбитых яиц использовать томатный соус. Вместо молока можно использовать сметану. Вместо крупчатки запеканку можно посыпать натертым на терке

сыром.

К запеканке подать:

листья салата.

Салат из макарон по-римски

(4–6 порций)

150 г макарон

1½ л кипящей
соленой воды,

½ жареного
цыпленка,
Около 300 г
черешкового
сельдерея

Около 200 г
консервированных с
укропом огурцов

1 стакан (150 г)

сметаны

2 ст. ложками

кефира,

2 ст. ложками

укусса,

2 ст. ложками

рассола от

консервированных
огурцов,

1–2 ст. ложками

коньяка,

солью, перцем,

сахаром,

приправить

смешать с ингредиентами салата, дать им хорошо пропитаться, по вкусу приправить салат солью, перцем, сахаром. Добавить

3 столовые ложки
нарубленой
прянной зелени.

Спагетти и
китайская лапша



Спагетти по-болонски (фото на стр. 32–33)

- 250 г спагетти положить в
2 л кипящей соленой воды, довести до кипения, варить около 10 минут, пока сердечинки спагетти не станут мягкими, откинуть спагетти на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь, положить в теплое место.
- 1 ст. ложку растительного масла, довести до кипения, варить около 10 минут, пока сердечинки спагетти не станут мягкими, откинуть спагетти на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь, положить в теплое место.
- Для фарша
- 2 луковицы и очистить и нарезать кубиками.
- 1–2 зубчика чеснока разогреть, потушить в нем нарезанные лук и чеснок, положить туда же
- 250 г фарша (половина говяжьего и половина свиного фарша), обжаривать около 5 минут, постоянно помешивать, комочки фарша разминать, приправить
- солью, черным и сладким красным перцем.
- Около 500 г помидоров (из консервной банки) прибавить к фаршу вместе с соком, помидоры слегка раздавить ложкой, положить туда же
- около 70 г томатной пасты (из консервной банки), 125 мл (1/8 л) красного вина или воды, хорошо перемешать, довести до кипения, варить около 15 минут, прибавить
- 1 чайную ложку нарубленных листиков тимьяна, 1 чайную ложку нарубленных листиков базилика, натертый пармезанским сыром.
- перемешать. Фарш подать к спагетти. При желании блюдо можно посыпать

Салат из спагетти «Торчелло»

(6–8 порций)

- 250 г спагетти разломать на маленькие кусочки, положить в довести до кипения, варить 10–12 минут до готовности, спагетти откинуть на решето, промыть холодной водой, дать хорошо стечь воде.
- Около 150 г консервированного тунца вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, размять.
- 200 г соленого говяжьего языка, нарезанного ломтями, 2 ст. ложки каперсов (из консервной банки). разрезать на полоски.
- Для майонеза взбить с
- 1 желток 1 чайной ложкой горчицы, 1 ст. ложкой пасты из анчоусов, 1 ст. ложкой лимонного сока, солью, перцем в довольно густую массу, продолжая взбивать, постепенно влить
- 125 мл (1/8 л) салатного растительного масла, прибавить
- 1 ст. ложку смеси нарубленной пряной зелени, перемешать, соус смешать с ингредиентами салата, дать хорошо пропитаться.
- Салат приправить солью, перцем, При желании салат из спагетти «Торчелло» можно выложить на блюдо, устланное и украсить
- листьями салата, зеленью петрушки, кружочками лимона (необработанного).

Спагетти с моллюсками (4–6 порций)

1 кг мидий или
серцевидок

несколько раз вымыть,
щательно оттереть щеткой, удалить наросты,
промывать моллюсков, пока промывная вода
не будет оставаться прозрачной, нельзя употреблять
в пищу моллюсков, которые открываются,
когда их моют.

3 ст. ложки из

125 мл (1/8 л)
оливкового масла

разогреть в сковороде,
положить туда моллюсков, нагревать их
в закрытой крышкой сковороде, пока не откроются ракушки, вынуть моллюсков из ракушек
острым ножом или ракушкой. Отвар, в котором
припускали моллюсков, не выливать.

3 зубчика чеснока

очистить, раздавить. Остальное растительное
масло разогреть в кастрюле, положить в него
раздавленный чеснок, прибавить моллюсков
и отвар, в котором их припускали, довести до
кипения, немного прокипятить.

1 кг помидоров

опустить ненадолго в кипящую воду,
обдать холодной водой, снять кожицу,
помидоры разрезать пополам,
вырезать несъедобные сердцевинки,
помидоры разрезать на мелкие кусочки,

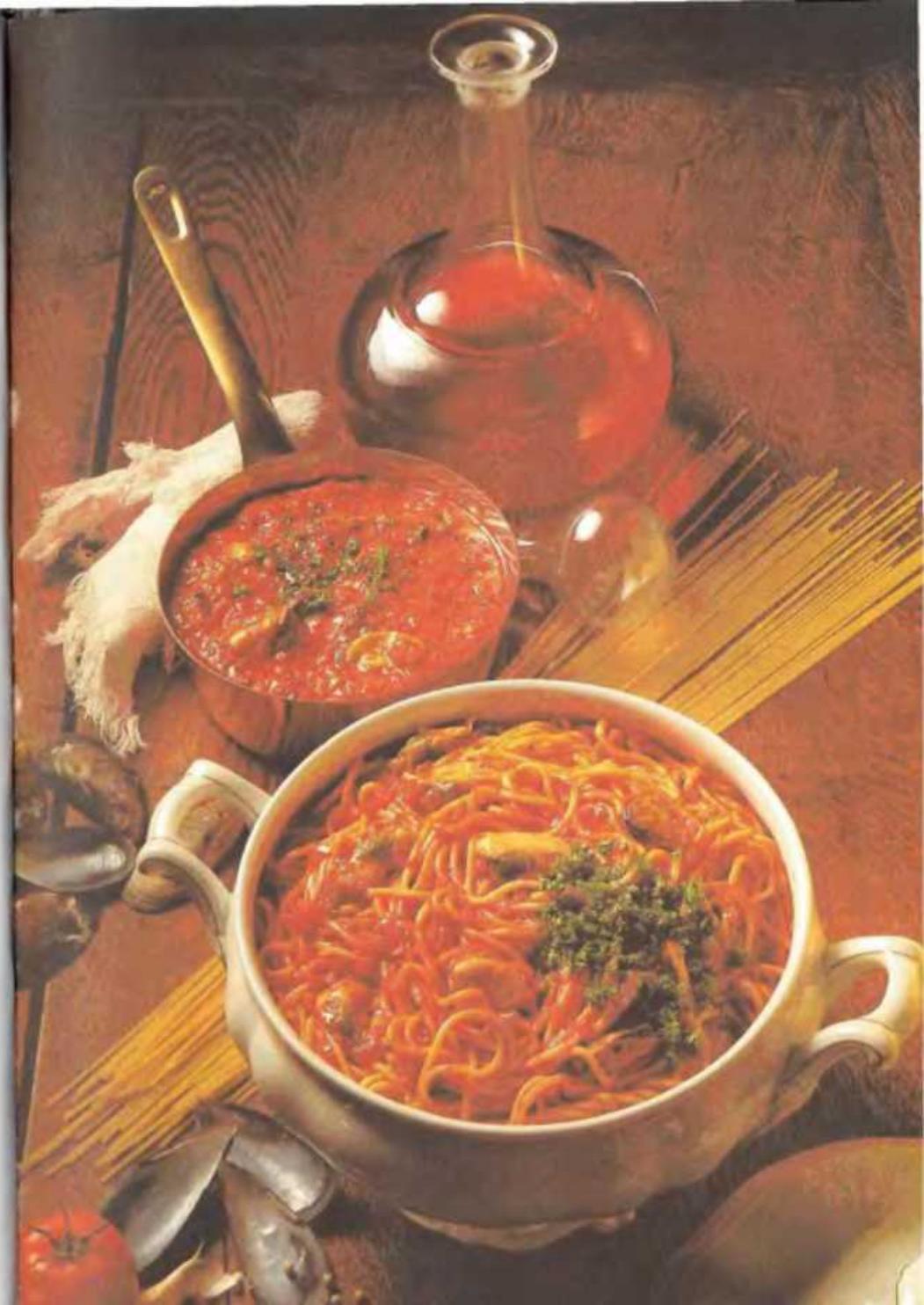
прибавить к моллюскам,
приправить
варить около 10 минут,
прибавить

солью, перцем,

1–2 ст. ложки
нарубленной
зелени петрушки,
600 г спагетти
3–4 л кипящей
соленой воды,

перемешать.
положить в

довести до кипения,
время от времени перемешивать,
варить около 12 минут до готовности,
откинуть на решето,
промыть холодной водой,
дать воде хорошо стечь,
спагетти смешать с половиной соуса,
остальной соус подать отдельно.



Спагетти с луком-пореем

750 г лука-порея

очистить, разрезать вдоль на две части, нарезать полосками, тщательно вымыть, дать стечь воде.

250 г спагетти
2-3 л кипящей
соленой воды,
1 ст. ложку
растительного
масла,

положить в

влить

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 12 минут до готовности, примерно за 3 минуты до конца варки положить туда же нарезанный полосками лук-порей, откинуть спагетти и лук на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

50 г сливочного
масла
200 г вареного
окорока

растопить, немного прожарить.

солью, перцем.
томатный соус.

нарезать полосками, вместе со спагетти и луком-пореем положить в растопленное сливочное масло, хорошо перемешать, приправить

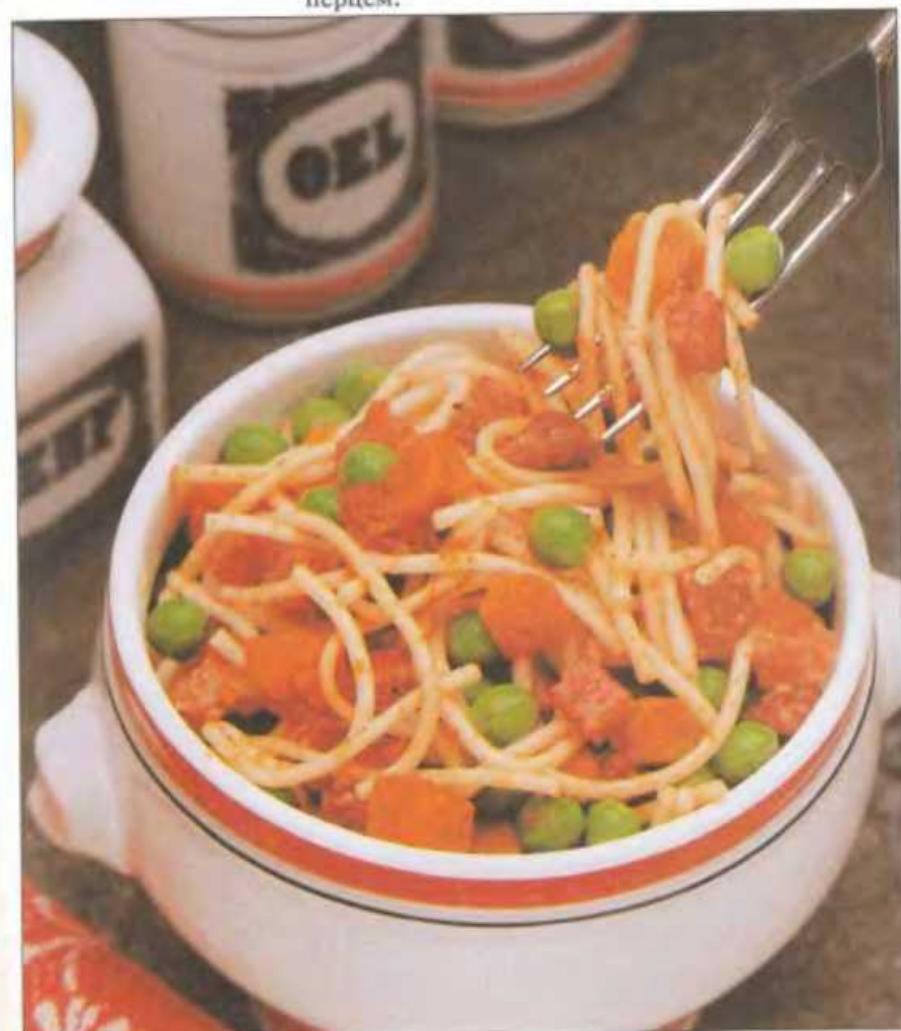
К спагетти подать

5 ст. ложками
уксуса,

1 чайной ложкой
сладкого красного
перца, 1/2-1 чайной
ложкой горчицы,
солью, перцем,
несколько
листиков тимьяна,

приправить
прибавить

перемешать, соус смешать с ингредиентами салата, дать им хорошо пропитаться, по вкусу приправить салат солью, черным и красным перцем.



Салат из спагетти (6-8 порций)

250 г спагетти
1 1/2 л кипящей
соленой воды,

наломать кусочками длиной в палец, положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть спагетти на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

очистить от оболочки, нарезать кубиками.

350 г салами
Около 500 г
зеленого горошка и
консервированной
моркови

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, рассол собрать, морковь нарезать кубиками.

Для соуса

125 мл (1/8 л)
овощного бульона
3 ст. ложками
растительного
масла,

перемешать с

Спагетти по-флорентийски

1 упаковку
(около 450 г)
свежезаморожен-
ного шпината

1 ст. ложку
сливочного масла

1 луковицу

солью,

250 г спагетти

2–3 л кипящей
соленой воды,

1 ст. ложку

растит. масла,

50–75 г проросшего
мясом свиного сала

1 ст. ложку
растит. масла

1–2 луковицы

375 г вареной
колбасы

1–2 ст. ложки
растит. масла

натертым
пармезанским сыром.
К спагетти подать:

разморозить при комнатной температуре.

растопить.

очистить, нарезать кубиками, тушить в жире, пока лук не станет прозрачным, прибавить шпинат, тушить около 5 минут, приправить поставить в теплое место.

положить в

влить

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 минут, откинуть спагетти на решето, промыть теплой водой, дать воде стечь, смешать спагетти со шпинатом, поставить в теплое место.

нарезать кубиками.

разогреть, выпотить в нем жир из нарезанных кубиков сала.

очистить, нарезать кружочками, прибавить к нарезанному кусочками салу, обжарить, прибавить к спагетти.

освободить от оболочки, нарезать ломтиками толщиной около 1 см.

разогреть, обжарить в нем ломтики колбасы с обеих сторон в течение примерно 5 минут, выложить их на спагетти, смешанные со шпинатом, посыпать

салат из разных овощей.

Суп «Тайфун» по-пекински

1 упаковку свеже-
замороженного

остро-кислого
пекинского супа

3 ст. ложки
консервированной
тыквы

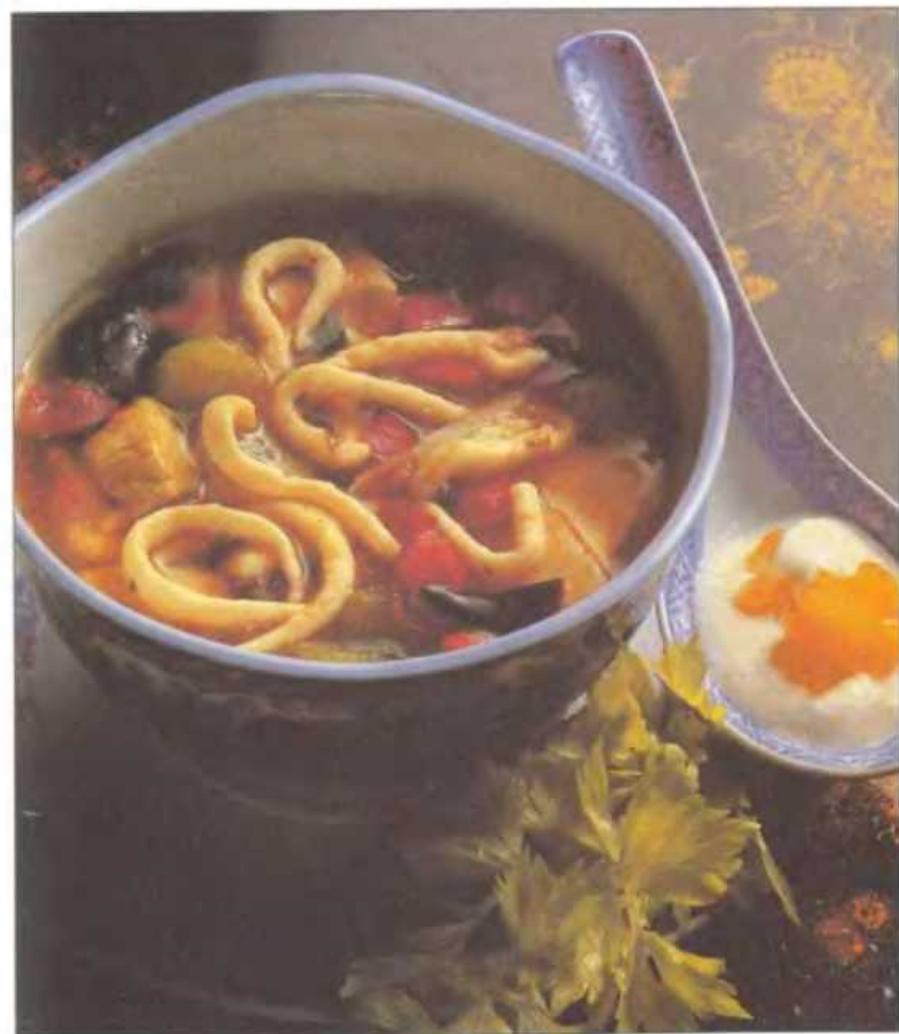
2 ст. ложками
кефира,
молотым имбирем.

приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке.

нарезать мелкими кусочками, перемешать с

приправить

Суп разлить в нагретые суповые чашки или тарелки, в каждую положить по 1 ст. ложке смешанной с кефиром тыквы.



Спагетти «Карбонара» (2 порции)

125 г спагетти

положить в

1½ л кипящей

соленой воды,

1 ст. ложку

растит. масла,

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 минут, чтобы сердечинки спагетти не были мягкими, откинуть спагетти на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

100 г проросшего

мясом свиного сала

нарезать мелкими

кубиками.

1 ст. ложку масла

1 стаканом
(150 г) сметаны,

разогреть, обжарить в нем нарезанное сало, перемешать с

вскипятить, приправить солью, перцем, натертый на терке мускатным орехом, положить туда же спагетти, разогреть при перемешивании, добавить

1 чайную ложку нарубленной зелени петрушки или базилика, натертый пармезанским сыром.

при желании посыпать

3 ст. ложки маргарина

50 г проросшего мясом свиного сала

1 очищенным и раздавленным зубчиком чеснока

500 г мякоти куриной грудки

1 крупную луковицу

солью, перцем, молотым

кориандром,

2 ст. ложки нарубленной зелени петрушки,

Вариант:

растопить.

нарезать кубиками, обжарить вместе с

в растопленном маргарине.

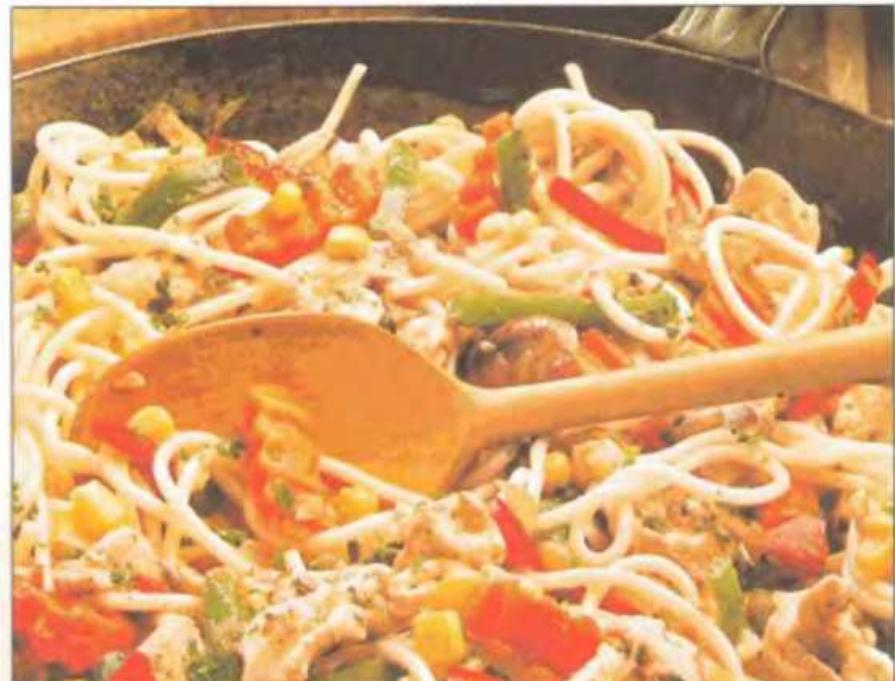
вымыть, обсушить, нарезать полосками.

нарезать кубиками, обжаривать в свином жире вместе с мякотью куриной грудки примерно 10 минут, мясо вынуть, положить в теплое место. Размороженные летние овощи туширить в свином жире около 10 минут, прибавить куриное мясо и спагетти к овощам, приправить

туширить еще около 10 минут, прибавить

перемешать.

вместе со спагетти можно потушить 1 красный и 1 зеленый стручок сладкого перца.



Разноцветные обжаренные спагетти

250 г спагетти

при желании наломать кусочками длиной с палец, положить в

1½ л кипящей

соленой воды,

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 8–10 минут, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

450 г свеже-

замороженных

летних овощей

280 г

консервированной

кукурузы

разморозить при комнатной температуре.

вынуть консервной банки, дать стечь рассолу.

Итальянский салат с макаронными изделиями

125 г макаронных
изделий (например,
спагетти)

1 л кипящей
соленой воды,

2 яблока средней
величины,
3 маринованных
огурца (из
консервной банки),
200 г жареной
свинины, нарезанной
ломтями,

1 стакан
(150 г) сметаны
1 ст. ложкой кетчупа,
1 ст. ложкой
молока, 2 ст.
ложками маринада
от огурцов,
нарубленной
пряной зеленью.

солью.

положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 10–12 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать стечь воде.

нарезать полосками,
смешать с макаронными изделиями.
Для соуса

взбить с

перемешать с

Смешать ингредиенты салата с соусом, дать салату хорошо пропитаться, по вкусу приправить

5–6 ст. ложек
лимонного сока,
400 г спагетти
3–4 л кипящей
соленой воды,
1 ст. ложку
растит. масла,

каперсами.

перемешать деревянной ложкой,
положить в

влить

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить 10–12 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь. Положить спагетти на блюдо, сверху разложить соус, при желании украсить

Спагетти с соусом из каперсов (6 порций)

120 г мелких
каперсов
б сарделек

3 зубчика чеснока

8–10 ст. ложками
оливкового масла,

хорошо промыть, дать стечь воде. Мякоть промыть, обсушить салфеткой.
очистить, нарезать крупными кусочками.
Смешать три ингредиента, растереть в пюре.
Полученную массу перемешать с

чтобы получить соус густоты крема.
Небольшими порциями прибавить



Спагетти с маслом из грецких орехов

300 г спагетти положить в
3–4 л кипящей влить
соленой воды,
1 ст. ложку
растительного масла,

75 г сливочного масла

75 г нарубленных крупными кусками грецких орехов

солью.

Примечание:

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 12 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

растопить.

слегка обжарить в этом масле, положить туда же спагетти, хорошо перемешать, приправить

спагетти с маслом из грецких орехов — изысканный гарнир к блюдам из дичи, антре и ростбифу.

Спагетти с соусом из помидоров и моллюсков (5–6 порций)

250 г помидоров Для соуса

опустить ненадолго в кипящую воду, не кипятить, обдать холодной водой, снять кожицу, вырезать несъедобные сердцевинки, помидоры нарезать кусочками.

130–200 г консервированных моллюсков

Около 375 г консервированного тунца

4 зубчика чеснока
2 ст. ложки оливкового масла

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, рассол собрать.

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, рыбью слегка размять, очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть, потушить в нем нарезанный кубиками чеснок, положить туда же кусочки помидоров, тушить около 5 минут, прибавить моллюсков, тунца и при желании немного рассола от моллюсков, перемешать, разогреть все

вместе. Соус приправить при желании прибавить

соус смешать с моллюсками и тунцом, положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 10 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь. Спагетти положить на блюдо, сверху разложить соус, моллюсков и тунца.



Китайский куриный суп

(6-8 порций, фото на следующей стр.)

30 г сушеных
китайских грибов
холодной воде

замочить в
(лучше всего на несколько часов),
дать воде стечь, нарезать грибы полосками.
довести до кипения, развести в ней

2½ л воды
6 ст. ложек
концентраты
прозрачного
куриного супа.

1 готовую к
приготовлению
пулярку (около 1 кг)

1 пучок прянной
зелени для супа

вымыть.

очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Пулярку и зелень положить в куриный суп, довести до кипения, варить около 1 часа. Вынуть пулярку из супа, отделить мясо от костей, нарезать кубиками.

50 г замоченной
китайской лапши,
соевый соус

Около 340 г побегов
bamбука (из
консервной банки)

«Sambal Oelek»,
соевым соусом,
соусом «Чили».

и грибы положить в суп, довести до кипения,
варить около 10 минут.

и мясо пулярки положить в суп,
немного подогреть, по вкусу приправить

Салат из китайской лапши «Шанхай»

(4-6 порций)

Около 100 г
китайской лапши
кипящей водой,

положить в миску, залить
оставить на 3-4 минуты, откинуть на сито
промыть холодной водой, дать воде хорошо
стечь, несколько раз прорезать ножом.
вымыть, обсушить, нарезать полосками,
приправить

250 г свиной вырезки
солью, перцем,
порошком карри,

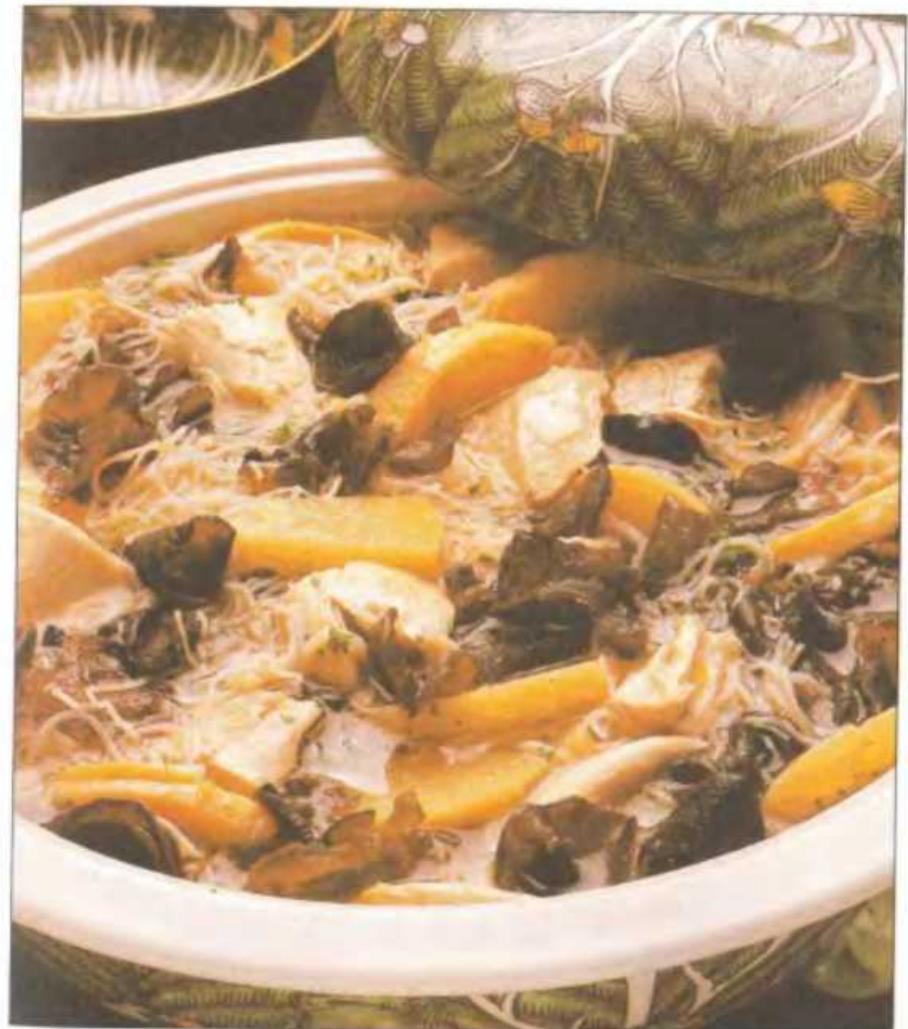
приподурить

небольшим
количеством
пшеничной муки.

3 ст. ложки
растит. масла

Около 300 г
мандариновых долек,
170 г ростков
соевых бобов,

разогреть, обжарить в нем нарезанное
полосками мясо до коричневого цвета,
мясо вынуть из жира, остудить.



225 г побегов
бамбука, 225 г
зеленого горошка

1 ст. ложка имбиря.
3–4 ст. ложки
мандаринового сока.

2 ст. ложки
салатного
растит. масла
2 ст. ложками уксуса,
3 ст. ложками воды,
2 ст. ложками
соевого соуса,
1–2 ст. ложками
порошка карри,
«Sambal Oelek»
на кончике ножа,
солью, сахаром,

вынуть из консервных банок, дать стечь
рассолам, мандариновый сок собрать,
побеги бамбука нарезать полосками.

Для соуса

перемешать с

смешать с ингредиентами салата,
дать им хорошо пропитаться, салат приправить
по вкусу добавить порошок карри и «Sambal Oelek».

Китайская лапша с овощами

10 г сушеных
китайских грибов
«му эр»
кипящей водой,
кипящую соленую
воду,

400 г свиной
вырезки
3 ст. ложки
растительного
масла

солью, перцем,
4 ст. ложками
соевого соуса.

залить
оставить на 2–3 часа, чтобы грибы разбухли в
4–5 раз. Грибы очистить, вымыть, положить в

довести до кипения, варить около 1 часа,
слить воду, нарезать мелкими кусочками.

вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками.

разогреть, нарезанное полосками мясо разде-
лить на две порции и обжаривать в разогретом
растительном масле каждую порцию около
3 минут, мясо вынуть, положить в большую
кастрюлю, приправить

100 г китайской
лапши
теплую воду,
Около 500 г
лука-порея

125 г черешкового
сельдерея

Около 170 г ростков
соевых бобов

Около 140 г побегов
бамбука

2–3 ст. ложки
растительного
масла

125 мл ($\frac{1}{8}$ л) мясного
бульона, из кубика,
125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
соевого соуса,

положить на 4–6 минут в
затем разрезать на кусочки ножом.

очистить, вымыть, дать воде стечь,
нарезать полосками.

очистить, вымыть, нарезать полосками.

вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу.

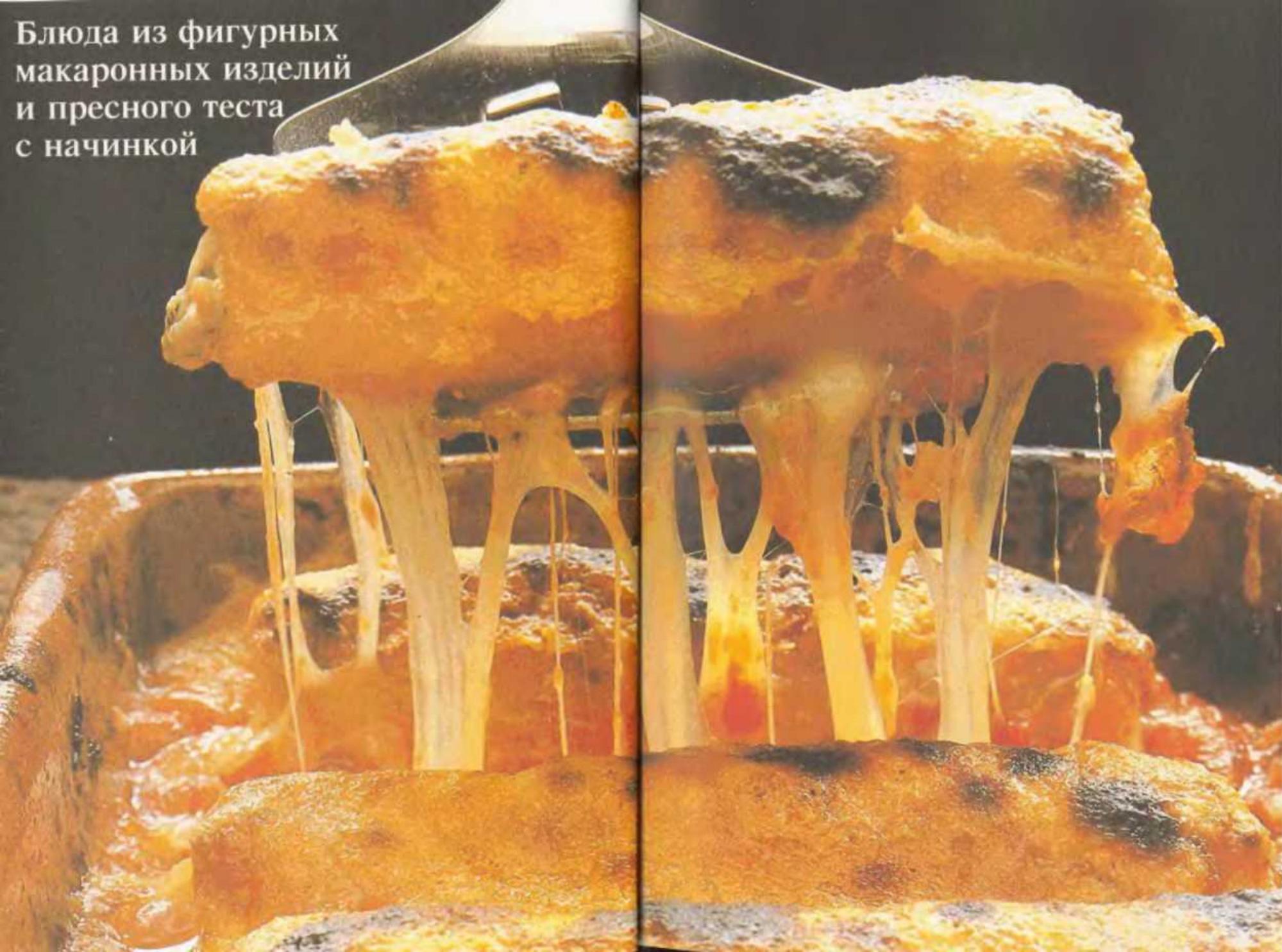
вынуть из консервной банки, дать стечь
рассолу, при необходимости разрезать на куски.

разогреть, потушить в нем при перемешивании
в течение 5 минут овощи. Вместе с лапшой
прибавить их к мясу, влить

осторожно перемешать, разогреть, посолить и
поперчить.



Блюда из фигурных
макаронных изделий
и пресного теста
с начинкой



Каннеллони с начинкой из сыра по-неаполитански

(фото на стр. 52-53)

Для начинки

375 г жирного творога

перемешать с

2 яйцами,
60 г натертого пармезанского сыра,
2 ст. ложками нарубленной зелени петрушки, листиками базилика, солью, черным и сладким красным перцем,

175-200 г каннеллони,

приправить

начинку поместить в кулинарный шприц, наполнить этой начинкой с помощью шприца

каннеллони положить в один слой в смазанную жиром плоскую термостойкую форму.

Для соуса

и

очистить, нарезать кубиками.
растительного масла

разогреть, потушить в нем нарезанные кубиками лук и чеснок.

Около 500 г консервированных помидоров сахаром, листиками душицы,

нарезать кубиками, вместе с соком прибавить к луку и чесноку, приправить солью, перцем, вариТЬ около 5 минут, разложить эту смесь поверх каннеллони, посыпать

100 г натертого сыра «Гуда». Электроплита: Газовая плита: Каннеллони запекать К блюду подать:

Форму поставить на решетку в духовку. 200-225° (предварительно нагретая) около 4

около 35 минут. салат из помидоров, сладкого перца и огурцов.

Треугольники из пресного теста с начинкой

Для теста

250 г пшеничной муки

просеять на стол через сито, сделать в середине углубление.

взбить с

2 яйца
1/2 чайной ложки соли, 3-4 ст. ложками воды,

пшеничной муки.

Для начинки

125 г нарезанной кубиками ветчины или жареного мяса

1 желтком, 2 ст. ложками натертого сыра, 1-2 ст. ложками молока

Вариант: шпината, грибов или помидоров,

до образования густой массы. начинку можно приготовить из

для этого их надо слегка потушить и порубить. Тесто раскатать на небольшие пласты толщиной около 1,5 мм, из пластов вырезать квадраты размером 6-8 см, на каждый квадрат положить по 1 чайной ложке начинки.

взбить, смазать им края теста, квадраты сложить так, чтобы получились треугольники, края слепить. Треугольники положить в

1 белок

кипящую соленую воду,

сливочное масло, салат.

довести до кипения, вариТЬ около 20 минут до готовности. К блюду подать:

Макаронные изделия «бантики» с соусом «Ночь летнего солнцестояния» (5–6 порций)

1 крупную луковицу

250 г помидоров

250 г мелких
кабачков-цуккини,

1 стручок сладкого
перца,

200 г слив

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)

оливкового масла.

солью, перцем,

1 чайной ложкой
нарубленных
листиков мяты,

1 чайной ложкой
нарубленных
листьев базилика.

500 г макаронных
изделий «бантики»

5–6 л кипящей
соленой воды,

1 ст. ложку
растительного

масла,

Для соуса

очистить.

вымыть, обсушить, вырезать несъедобные
сердцевинки. Взять

Обрезать кончики, кабачки вымыть, обсушить.
Взять

вырезать стержень, вынуть семена, удалить
белые перегородки, обсушить. Лук, помидоры,
кабачки, сладкий перец нарезать мелкими
кубиками.

вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить
косточки. Нарезанные кубиками овощи и сли-
вы смешать со

Соус приправить

перемешать с

высыпать в

влить

довести до кипения, время от времени переме-
шивая, «бантики» варить 8–10 минут до готов-
ности, откинуть на решето, дать стечь воде,
хорошо перемешать с холодным соусом, сразу
же подать к столу.



Тортеллини «Марио»

Небольшие пельмени (2 порции)

1 л мясного
бульона из кубика,
125 г тортеллини,

125 г шампиньонов

1 луковицу

1 ст. ложку
сливочного масла

100 мл сухого
белого вина,
1 стакан (150 г)

сметаны,
солью, перцем,

мелко порубленными
листиками
пряной зелени

довести до кипения, положить в него
дать закипеть, варить около 15 минут, откинуть на
решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.
очистить, вымыть, нарезать дольками.
очистить, нарезать кубиками.

растопить, туширить в нем нарезанный кубиками
лук, положить туда же шампиньоны, влить

туширить около 2 минут, прибавить

перемешать, вскипятить, приправить
положить туда же тортеллини, варить несколько
минут при слабом нагреве, посыпать

и подать к столу.

Запеканка из макаронных изделий и броколли

250 г макаронных
изделий

1½ л кипящей
соленой воды,

300 г (1 упаковку)
свежезамороженной
капусты броколли
кипящую сол. воду,

150 г вареного
эхорока

250 мл (¼ л) малоке
1 яйцом, ½ чайной
ложки крахмала,
солью, натертый

высыпать в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 8 минут, промыть холодной водой, дать воде стечь.

положить в

довести до кипения, варить около 5 минут,
слить воду, при необходимости разделить на
маленькие кочанчики.

нарезать кубиками. Термостойкую форму смазать жиром, положить в нее слоями макаронные изделия, броколли и нарезанную кубиками ветчину.
смешать с

приправить

мускатным орехом.

2–3 ст. ложки сыра
«Гуда» средней
зрелости

2 ст. ложками
крупчатки,

сливочного масла.

Электроплитка:

Газовая плита:

Запекать:

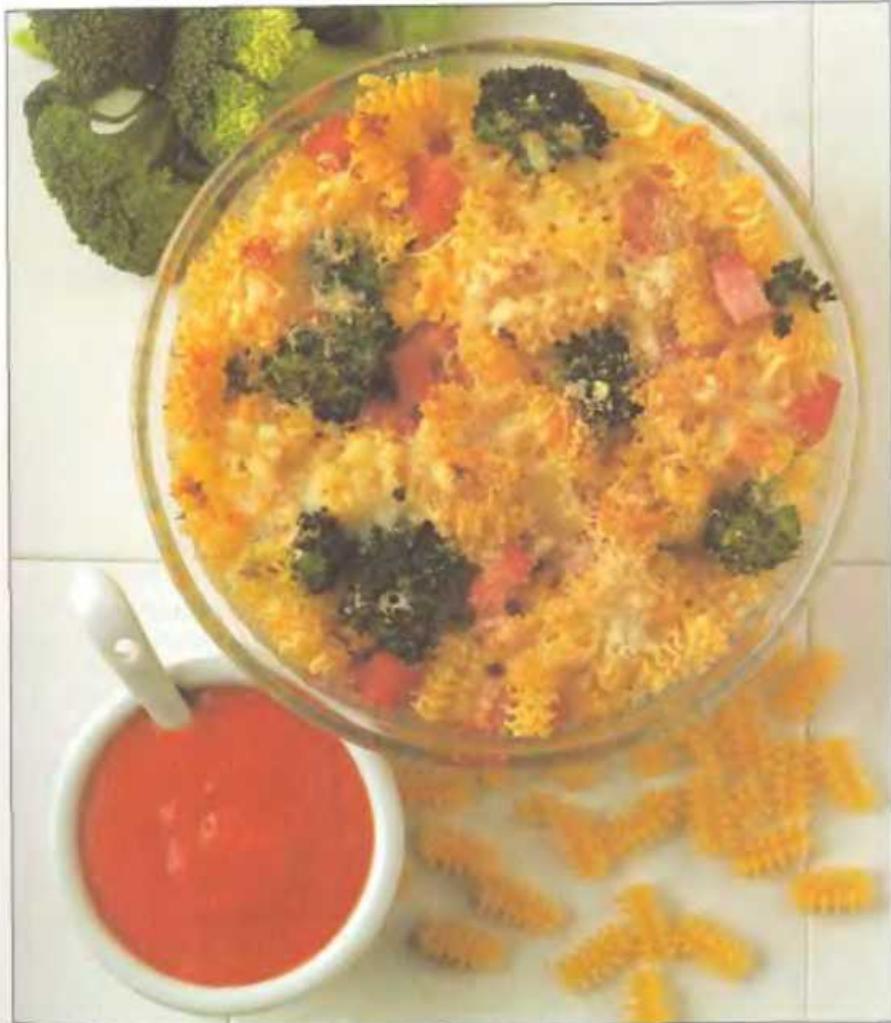
Залить этой смесью макаронные изделия.

смешать с

посыпать этой смесью макаронные изделия,
сверху положить очень маленькие кусочки
Форму поставить на решетку в духовку, запекать
до образования золотисто-коричневой корочки.

около 225° (предварительно нагретая)

около 4
45–50 минут.



Лазания аль форно

200 г пластов
теста для лазании
(примерно
12 штук)

2½ л кипящей
соленой воды,

2 зубика чеснока
1 крупную луковицу

2 ст. ложки
оливкового
масла

500 г говяжьего
фарша,

250 г томатного
пюре (готовый
продукт),
солью, перцем,
листиками
розмарина,
душицы, тимьяна.

2 стакана
(по 150 г) сметаны
250 мл (¼ л)
подслащенных
60 г натертого
пармезанского сыра,

сливочного масла.

Электроплитка:
Запекать:

класть по несколько штук в

доводить до кипения, варить каждую порцию
около 2 минут, опускать в холодную воду.

и
очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть в сковороде, потушить в нем нарезан-
ные кубиками лук и чеснок, положить туда же

обжарить, при этом разминать вилкой комочки
фарша, прибавить

тушить все вместе около 10 минут, приправить

Для соуса

перемешать с

сливок,

Отваренные пласти теста для лазании вынуть из
воды и дать воде стечь. Плоскую четырехуголь-
ную форму для запекания смазать жиром. ⅓
пластов теста положить на дно формы, на них
положить ½ фарша и немного соуса, накрыть
еще ⅓ пластов теста, на них положить остан-
ной фарш и немного соуса, накрыть оставшимися
пластами теста, равномерно распределить
соус так, чтобы тесто было полностью покрыто,
сверху положить небольшие кусочки
Форму поставить на решетку в предварительно
нагретую духовку.

200–225°, газовая плита: 4–5
около 30 минут.

Зеленые тортеллини с грецкими орехами (5–6 порций)

Около 2/3 из

200 г ядер грецких
орехов

2–3 зубчика чеснока
Около 100 мл
оливкового масла

125 мл (1/8 л) сливок,
солью,

2 ст. ложки
нарубленных
листиков майорана,
500 г зеленых
тортеллони
3–4 л кипящей
соленой воды,

мелко порубить.

очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть, потушить в нем нарезанный чеснок,
прибавить нарубленные и целые ядра грецких
орехов, немного обжарить, влить
перемешать, разогреть, приправить соус
прибавить

перемешать.

положить в

дать закипеть, варить 20–30 минут до готовности,
откинуть на решето, промыть холодной водой, дать
воде стечь, выложить на блюдо, смешать с соусом.



Каннеллони «Розанелла»

Трубочки из пресного теста с мясной начинкой.

Для начинки

1 булочку
из крупчатки

размочить в холодной воде, хорошо отжать,
смешать с

250 г фарша
(половина
говяжьего и
половина свиного
фарша),
солью, перцем,
листиками душицы
и тимьяна.
Около 250 г
каннеллони

эту массу приправить

1 стакан (150 г)
сметаны
5 ст. ложками
молока,
солью, перцем,
пряностями,
листиками
базилика.

1 ст. ложкой
натертого
пармезанского сыра,
сливочного масла.

Электроплитка:
Газовая плита:

Запекать:

салат из свежих
овощей.

наполнить полученной массой (лучше всего при помощи кулинарного шприца). Каннеллони положить в один слой в смазанную жиром плоскую термостойкую форму.

Для соуса

перемешать с

приправить

Этим соусом залить каннеллони (они должны быть полностью покрыты соусом), посыпать

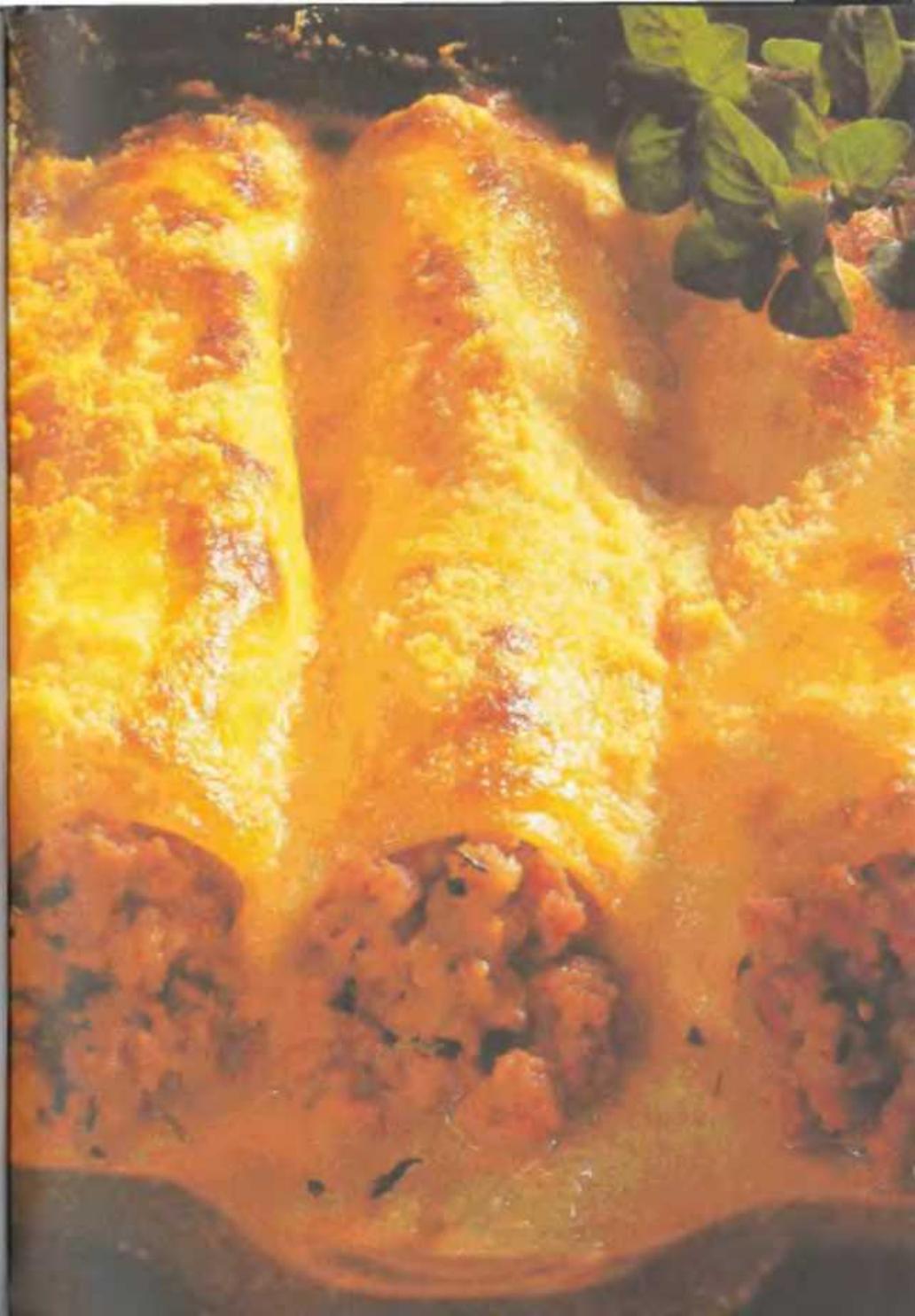
сверху положить очень маленькие кусочки
Форму поставить на решетку в духовку.

175–200° (предварительно нагретая)

3–4

около 30 минут.

К этому блюду подать



Классическая лазания

500 г пластов зеленого теста для лазании примерно 2 л кипящей соленой воды,

класть по одному в

доводить до кипения, варить каждый пласт около 2 минут, опускать в холодную воду.

Для начинки

разогреть,

обжарить в этом масле при помешивании.

и

очистить, вымыть, сельдерей натереть на терке, морковь нарезать мелкими кусочками.

и

очистить, лук нарезать кубиками, чеснок раздавить. Овощи прибавить к фаршу, жарить все вместе, влить

приправить

положить туда же

размешать, разогреть все вместе.

Для соуса бешамель

растопить, обжарить в нем при перемешивании

до светло-желтого цвета, влить

взбить венчиком, не допуская образования комочеков. Соус довести до кипения, варить около 10 минут, приправить

около 100 мл красного вина, солью, перцем, 100 г томатной пасты (из консервной банки)

50 г сливочного масла
50 г пшеничной муки
250 мл ($\frac{1}{4}$ л) воды и 250 мл ($\frac{1}{4}$ л) сливок, натертными пармезанским сыром, мускатным орехом.

Тонкий слой начинки положить в хорошо смазанную жиром форму для запеканки. Затем попеременно выкладывать слоями соус бешамель, отваренные пластины теста для лазании и

примерно 50 г натертого пармезанского сыра, сливочного масла.
Электроплита:
Газовая плита:
Запекать нужно

салат из разных овощей.

начинку. Верхний слой должен быть образован соусом бешамель, посыпанным

сверху положить очень маленькие кусочки Форму поставить на решетку в духовку. 225–250° (предварительно нагретая) 4–5 около 30 минут. К лазании подать



Каннеллони на листьях шпината

1 ст. ложку
растительного
масла

1 луковицу

600 г (2 упаковки)

свеже-

замороженного
листового шпината,

солью, перцем,
натертым
музыкойным орехом.

60 г сливочного
масла

60 г пшеничной
муки

375 мл ($\frac{3}{8}$ л) молока,
125 ($\frac{1}{8}$ л) сливок

солью, перцем.
60 г натертого
пармезанского сыра,

примерно 250 г
кантеллони,

60 г натертого
эмментальского
сыра,
сливочного масла

Электроплитка:

Газовая плита:

Запекать:

разогреть.

очистить, нарезать мелкими кубиками,
потушить в этом масле.

не размораживая, прибавить к луку, тушить
вместе около 15 минут, приправить

Шпинат выложить на сито и дать стечь маслу,
положить листья шпината в смазанную жиром
термостойкую форму.

Для соуса

растопить, обжаривать в нем

до светло-желтого цвета, влить

взбить веничком, не допуская образования
комочеков, довести соус до кипения, кипятить
около 2 минут, приправить

Примерно $\frac{1}{3}$ соуса смешать с

половину полученной смеси выложить на
листья шпината, другой половиной наполнить

лучше всего с помощью кулинарного шприца.
Кантеллони с начинкой положить на шпинат,
залить оставшимся соусом, посыпать

сверху положить очень мелкие кусочки
Форму поставить на решетку в духовку.

около 225° (предварительно нагретая)

около 4

20–30 минут. При желании кантеллони можно
обжарить в течение нескольких минут в гриле.



Рагу из макаронных изделий с капустой брокколи

250 г макаронных изделий «бантики»
3–4 л кипящей соленой воды,
1 ст. ложку растительного масла,

500 мл ($\frac{1}{2}$ л) воды
 $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла,
соль, сахар,
300 г свежезамороженной капусты брокколи,

125 мл ($\frac{1}{8}$ л) отвара,
200 г сметаны,

1 желток,
свежесмолотым перцем, натертым мускатным орехом,

С блюдом подать:

высыпать в

влить

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 10 минут до готовности, откинуть «бантики» на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь, «бантики» положить в теплое место. В

добавить

довести до кипения, положить в эту воду

довести до кипения, варить 5–7 минут до готовности, слить воду, отвар собрать. Каждое соцветие капусты брокколи разрезать пополам или на 4 части, осторожно смешать с макаронными изделиями, положить в теплое место. Взять перемешать с довести до кипения, проварить, прибавить при перемешивании снять с плиты. Соус сильно приправить

приправить им макаронные изделия и капусту брокколи, сразу же подать блюдо к столу. сыроподжаренный или вареный окорок.

Тортеллини «Чиндерелла»

Крупные пельмени (2 порции)

1 л мясного бульона из кубика,
125 г тортеллини,

довести до кипения, положить в него довести до кипения, варить около 15 минут, откинуть тортеллини на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь. Кастрюлю натереть

1 очищенным зубчиком чеснока,
1 стакан (150 г) сметаны,
2–3 ст. ложки молока,

солью, перцем,
натертым мускатным орехом,
пряностями,
100 г вареного окорока
1 пучок шиннитт-лука

К тортеллини подать

положить в нее

влить

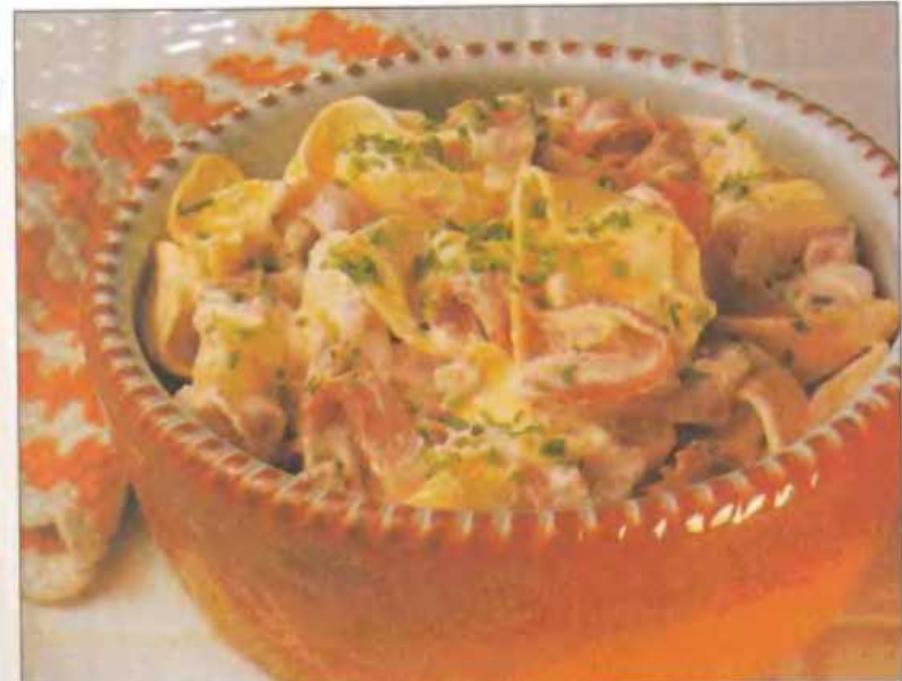
вскипятить, положить туда же тортеллини, приправить

варить несколько минут при слабом нагреве.

нарезать полосками.

вымыть, нарезать мелкими кусочками, перед подачей на стол полоски ветчины и лук прибавить к тортеллини, все перемешать.

длинный батон или обжаренный в тостере белый хлеб, салат из разных овощей.



Запеченные каннеллони

Для начинки

150 г свежезамороженного шпината
1 мелкую луковицу
1 зубчик чеснока
1 ст. ложку растительного масла

1 ст. ложку сливочного масла

250 г говяжьего фарша

2 ст. ложками натертого пармезанского сыра,
1 ст. ложкой сливок, 1 яйцом солью, перцем.

Около 250 г каннеллони

1 луковицу
1 зубчик чеснока
50 г проросшего мясом свиного сала

1 ст. ложку растит. масла

1 ст. ложкой пшеничной муки, около 70 г томатной пасты (из консервной банки), листьями базилика, листиками душицы,

разморозить при комнатной температуре и

очистить, нарезать мелкими кубиками.

разогреть, тушить в нем нарезанные кубиками лук и чеснок, пока они не станут прозрачными, положить туда же шпинат, немного проварить, выложить в миску.

разогреть.

ожарить в этом масле, прибавить его к шпинату, полученному массу перемешать с

приправить

наполнить этой начинкой.
Для томатного соуса

и
очистить.

нарезать кубиками, лук нарезать кубиками, чеснок раздавить.

разогреть, выпотопить в нем жир из кубиков свиного сала, положить туда же нарезанный кубиками лук и раздавленный чеснок, тушить, пока они не станут прозрачными, припустить

потушить, прибавить

перемешать, приправить солью, перцем,

влить

375 мл (3/8 л)
мясного бульона,
из кубика,

натертым сыром,
сливочного масла.

Электроплитка:

Газовая плита:

Запекать:

хорошо перемешать, довести до кипения, варить соус около 10 минут, влить немного соуса в смазанную жиром термостойкую форму, положить в него в один слой каннеллони, залить оставшимся соусом, посыпать сверху положить маленькие кусочки Форму поставить на решетку в духовку, около 175° (предварительно нагретая) около 3 около 30 минут.



Салат «Фьюзолье»

250 г трехцветных макаронных изделий «шляпки»
2 л кипящей соленой воды,

2–3 ст. ложки растит. масла
4 ломтика (400 г) свинины (с костреца)

солью, перцем, листиками шалфея,

40 г каперсов

100 г семян пичи.

1 яичный желток
1–2 чайными ложками горчицы,
1 ст. ложкой уксуса, солью,
1 чайной ложкой сахара

125 мл (1/8 л)
салатного растительного масла,

3 ст. ложки рассола от каперсов,
листики шалфея,

положить в

довести до кипения, время от времени перемешивать, варить около 15 минут до готовности, откинуть макаронные изделия на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

разогреть,

обжарить в этом масле по 5–10 минут с обеих сторон, приправить

снять со сковороды, остудить, нарезать тонкими полосками. вынуть из консервной банки, дать стечь рассолу, рассол собрать,

Для соуса

взбить с

в густую массу, продолжая взбивать, постепенно влить

прибавить

смешать с ингредиентами салата, дать хорошо пропитаться, посолить, поперчить.

Каннеллони с капустой брокколи

900 г (2 упаковки) замороженных каннеллони,

не размораживая, вынуть из алюминиевой упаковки, положить в смазанную жиром форму для запеканки.

80 г саламии
150 г сыра

200 мл (1/5 л) сливок.

Электроплитка:

Газовая плита:

Запекать:

нарезать кубиками.

натереть на крупной терке. Салами и сыр разложить поверх каннеллони, полить Форму поставить на решетку в духовку, около 225° (предварительно нагретая) около 4 около 40 минут.

Для приготовления брокколи

В

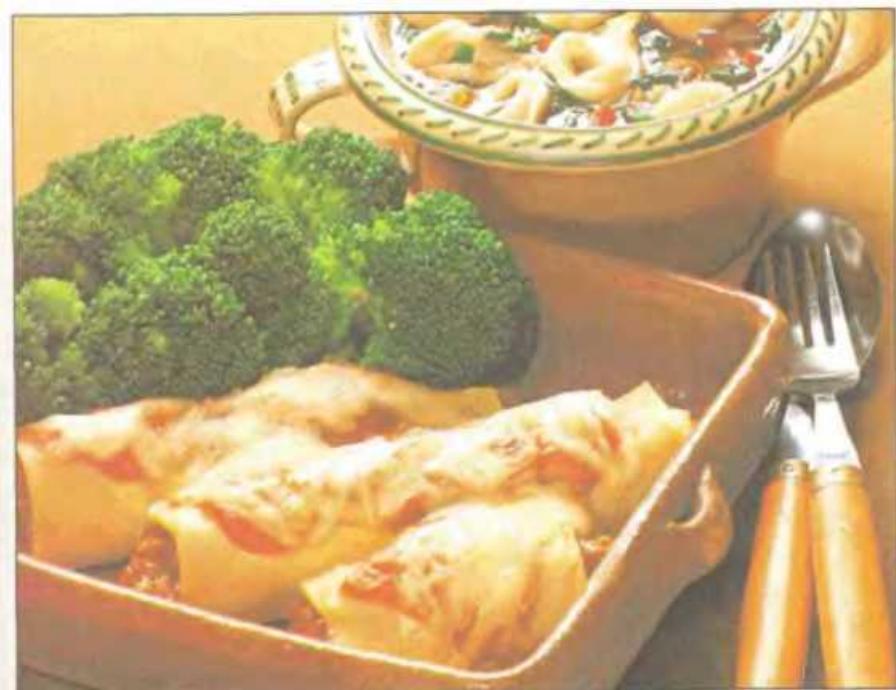
положить

довести воду до кипения, положить в нес

довести до кипения, варить около 8 минут до готовности, готовую брокколи осторожно вынуть шумовкой, положить в нагретое блюдо, полить

растопленным сливочным маслом,

брокколи подать к столу вместе с каннеллони.



Равиоли

Для теста

300 г пшеничной муки

2 яйца

2 белками,

2 ст. ложками

растительного

масла, солью,

пшеничной муки.

1 ст. ложку

растительного

масла

250 г фарша

(половина свиного,

половина говяжьего)

1 мелкую луковицу

1 зубчик чеснока

1 морковь средней

величины

2 желтка,

1 ст. ложку

томатной пасты,

1/4 чайной ложки

листиков тимьяна,

солью, перцем,

пшеничной мукой,

просеять через сито на стол горкой, в середине горки сделать углубление. взбить вместе с

взбитые яйца положить в углубление в муке, перемешать их с частью муки, чтобы получилась жидкая масса, затем, начиная из середины горки муки, замесить из всех ингредиентов однородное тесто. Если тесто получится липким, нужно прибавить еще немного. Тесто оставить на 10 минут под влажной салфеткой.

Для начинки

разогреть.

обжарить в этом масле при перемешивании, при этом нужно разминать комочки фарша. и очистить, нарезать мелкими кубиками.

очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук, чеснок и морковь прибавить к фаршу, жарить все вместе около 5 минут, прибавить

перемешать, приправить фарш. Половину теста припудрить раскатать в прямоугольный пласт, разрезать его на две равные половины, одну половину накрыть влажной салфеткой, на другую половину разложить рядами на расстоянии около 4 см порции начинки размером с грецкий орех, смоченной в воде кухонной кисточкой провести на тесте между кучками начинки продольные и



поперечные линии так, чтобы образовались маленькие квадраты. Вода нужна для того, чтобы тесто лучше слипалось, сверху положить вторую половину пласта теста, хорошо прижать его к смоченным водой линиям, при помощи режущего колесика для теста разрезать по проведенным линиям на квадраты.

Положить равиоли на пергаментную бумагу. Из второй половины теста и начинки таким же образом изготовить равиоли.

5–6 л соленой воды

довести до кипения, положить в нее равиоли, довести до кипения, осторожно перемешать, варить 8–10 минут до готовности, откинуть на решето, дать стечь воде, положить в нагретое блюдо.

60 г натертого пармезанского сыра, зеленью петрушки,

при желании можно украсить сразу же подать к столу.

Датский салат (4–6 порций)

125 мелких макаронных изделий (например, «ракушек»)

1 л кипящей соленой воды,

довести до кипения, слегка перемешать, варить около 15 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

2 сваренныхкрутую яйца

125 г ветчины

Около 275 г консервированного зеленого горошка

около 175 г консервированных, отваренных,

кусочков спаржи

высыпать в

довести до кипения, слегка перемешать, варить около 15 минут до готовности, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде хорошо стечь.

очистить, нарезать кубиками.

нарезать кубиками.

и

вынуть из консервированных банок, дать стечь рассолу, рассолы собрать.

Для соуса

3 ст. ложки майонеза для салата

2 ст. ложками сливок,

4 ст. ложками рассола

2–3 ст. ложками уксуса,

солью, перцем,

сахаром,

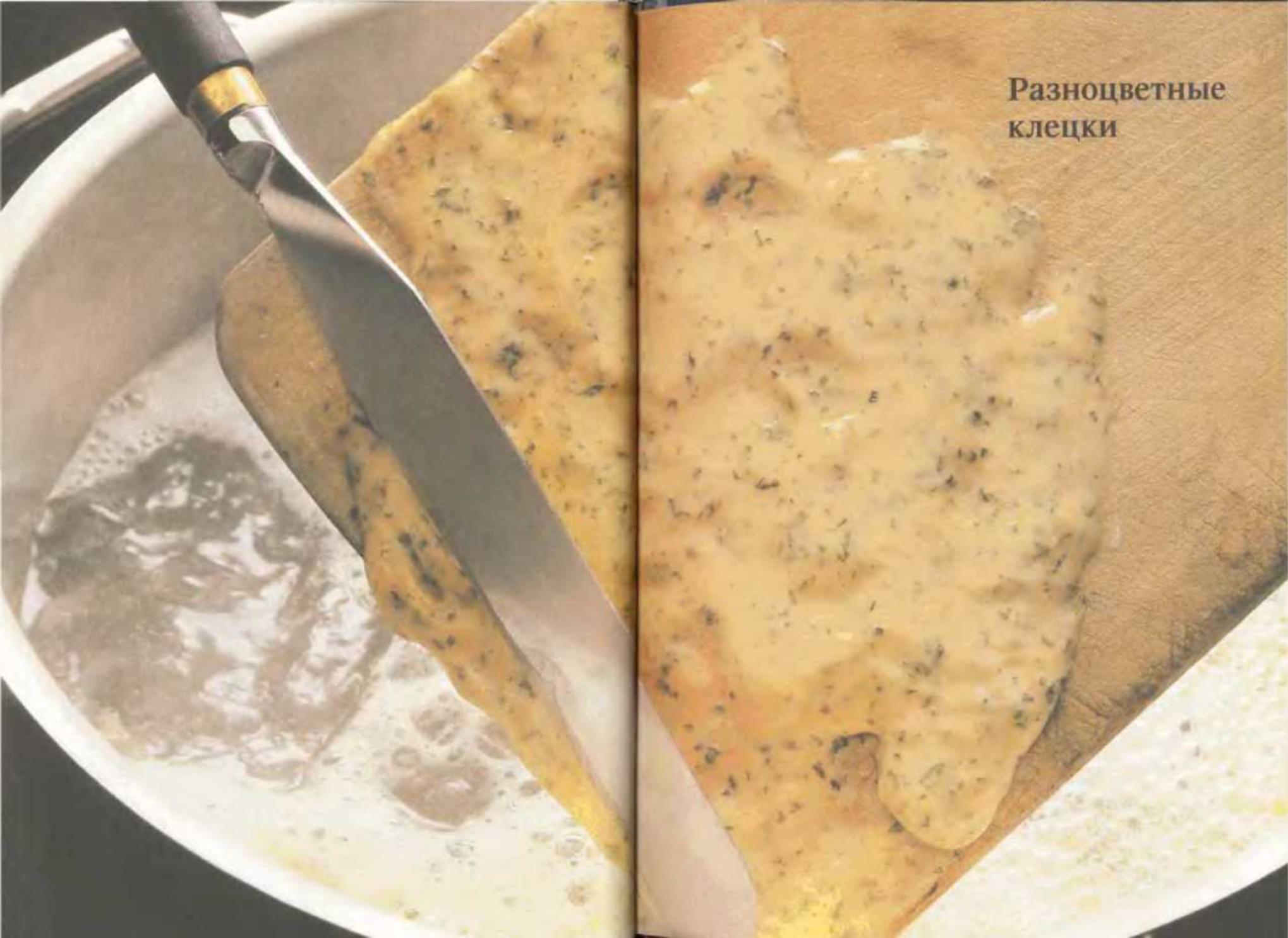
перемешать с

от горошка и спаржи,

приправить

смешать салат с ингредиентами салата, дать хорошо пропитаться, при необходимости приправить салат солью, перцем, сахаром.





Разноцветные
клецки

Клецки из сыра и пряной зелени

(фото на стр. 78-79)

400 г пшеничной муки

4 яйца
1 чайной ложкой без верха соли,
12 ст. ложками воды.

150 г натертого сыра, 3 ст. ложки смеси рубленой пряной зелени.

кипящую соленую воду,

50 г сливочного масла

Примечание:

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление. взбить вместе с

Часть взбитых яиц поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать их с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавить остальные взбитые яйца, не допускать образования комочеков.

Тесто перемешивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. К тесту прибавить при перемешивании

Тесто по частям пропускают либо через специальный пресс для клецок по швабски, либо через редкое сите (например, сите от пароварки для овощей) в

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще один раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

прожарить, полить им клецки.
клецки из сыра и пряную зелень подать к слабо прожаренному мясу или гуляшу.

Ржаные клецки

500 г ржаной муки

4 яйца

1 чайной ложкой без верха соли,
250 мл ($\frac{1}{4}$ л) воды,
1 ст. ложкой растительного масла,

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление. взбить вместе с

часть этой смеси поместить в углубление, сде-

ланное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавить остальную смесь, не допускать образования комочеков. Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. Тесто по частям пропустить либо через специальный пресс для клецок по швабски, либо через редкое сите (например, сите от пароварки для овощей) в

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще один раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой.

прожарить, полить им клецки. Клещки подать к жаркому из свинины вместе с фасолью.

Клещки по-цыгански

375 г пшеничной муки

3 яйца

75 г пасты из сладкого теста и пряностей,
15 ст. ложками воды.

кипящую соленую воду,

Около 50 г сливочного масла

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление. взбить вместе с

Часть этой жидкости поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавить остальную жидкость, не допускать образования комочеков. Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. Тесто по частям пропустить либо через специальный пресс для клецок по швабски, либо через редкое сите (например, сите от пароварки для овощей) в

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой.

прожарить, полить им клецки.
Клещки подать к жареной и тушеной телятине вместе с валерьянкой.

Фаршированные яйцом рулетики из телятины с клецками и сметанным соусом

4 тонких куска
телячьей вырезки
(каждый примерно
по 125 г)

солью, перцем.
4 ломтика сала от
окорока (каждый
примерно по 50 г),
4 вареных
очищенных яйца.

40 г жира

1 луковицу

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
горячего мясного
бульона, из кубика,

125 мл ($\frac{1}{8}$ л)
мясного бульона,
из кубика,
500 мл ($\frac{1}{2}$ л)
сметаны
2 ст. ложками
без верха
пшеничной муки,

промыть, обсушить, при необходимости
немного отбить, приправить
Взять

На каждый кусок телятины положить 1 ломтик
сала и 1 яйцо, телятину скрутить в рулетик,
края закрепить шпильками или сшить нитками.
разогреть, обжарить в нем со всех сторон
рулетики.
очистить, нарезать мелкими кубиками,
прибавить к рулетикам, жарить вместе,
понемногу прилить

рулетики время от времени переворачивать,
жарить около 20 минут до готовности.
Из готовых рулетиков вынуть шпильки или
нитки, положить рулетики в теплое место.
Масло, в котором жарились рулетики,
процедить через сито, влить в него

довести до кипения.

перемешать с

прибавить эту смесь к разбавленному бульону
маслу, полученный соус приправить
солью, перцем.
Рулетики проварить еще 5 минут в соусе.



Клецки

400 г пшеничной
муки

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление.
взбить вместе с

4 яйца
1 чайной ложкой
без верха соли,
12 ст. ложками воды.

Часть этой жидкости поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавлять остальную жидкость, не допускать образования комочеков.

Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. Тесто по частям пропустить либо через специальный пресс для клецок по-швабски, либо через редкое сито (например, сито от пароварки для овощей) в

кипящую соленую
воду,

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

50 г сливочного
масла

прожарить, полить им клецки.
Клецки подать к седлу оленя.

Клецки из помидоров

400 г пшеничной
муки

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление.
взбить вместе с

4 яйца
1 чайной ложкой
без верха соли,
3-4 ст. ложками
томатной пасты,
10 ст. ложками
воды.

Часть этой жидкости поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавлять остальную жидкость, не допускать образования комочеков.

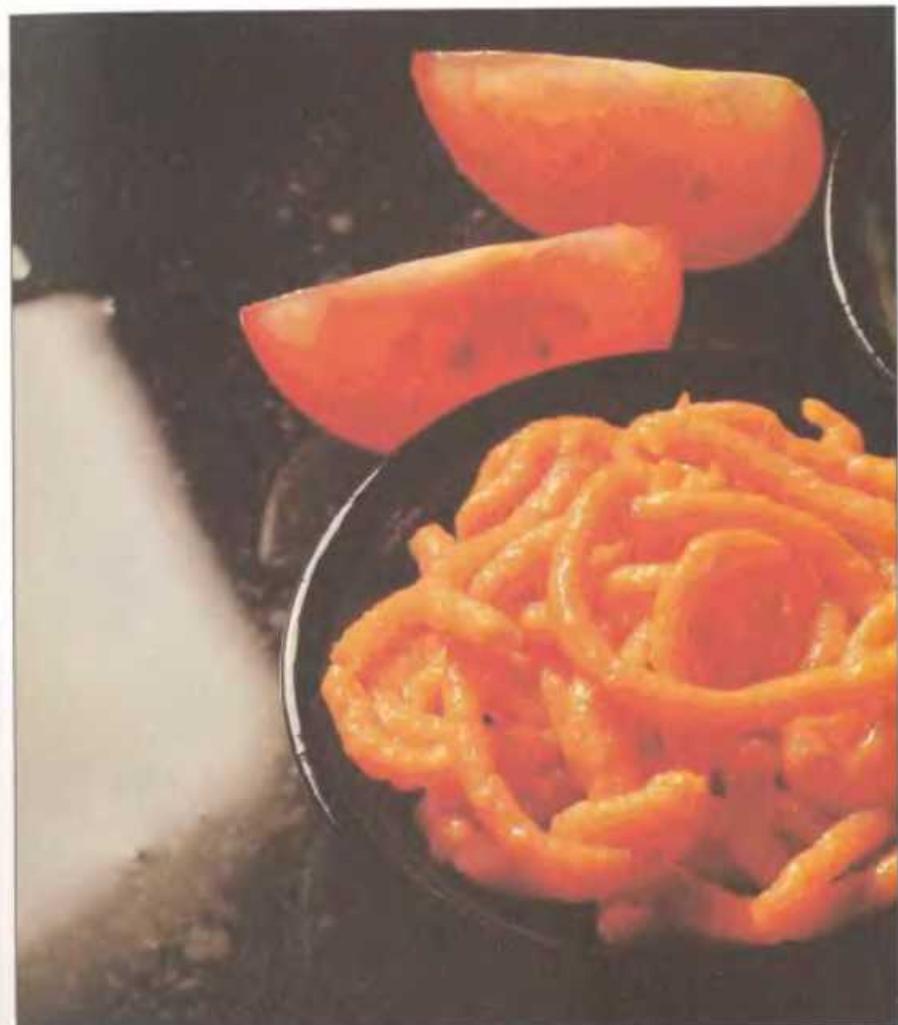
Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. Тесто по частям

кипящую
соленую воду,

Около 50 г
сливочного масла

пропустить либо через специальный пресс для клецок по-швабски, либо через редкое сито (например, сито от пароварки для овощей) в довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

прожарить, полить им клецки.
Клецки из помидоров подать к рагу из телятины.



Зеленые клецки

200 г свежего замороженного пюре шпината
400 г пшеничной муки
4 яйца
1 чайной ложкой без верха соли,
12 ст. ложками воды.

разморозить при комнатной температуре.

просеять через сито в миску горкой, в середине горки сделать углубление, взбить вместе с

Часть этой жидкости поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавить остальную жидкость, не допускать образования комочеков. Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри, при перемешивании прибавить к тесту пюре из шпината. Тесто по частям пропустить либо через специальный пресс для клецок по-швабски, либо через редкое сито (например, сито от пароварки для овощей) в

кипящую соленую воду,

50 г сливочного масла

Примечание:

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

прожарить, полить им клецки.
зеленые клецки подать к тушенному мясу по-итальянски или к гуляшу.

Клещки из петрушки

50 г зелени петрушки
3 яйцами,
400 г пшеничной муки, 1 чайную ложку без верха соли, перец,
100 мл воды,

вымыть, дать воде стечь, мелко порубить, положить в миску вместе с хорошо перемешать, прибавить

перемешать, не допуская образования комочеков. Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри, при перемешивании прибавить к тесту пюре из шпината.

кипящую соленую воду,

Около 50 г сливочного масла

довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь.

прожарить, полить им клецки.

Клещки и петрушку подать к гуляшу.



Клецки по-адыгейски

400 г пшеничной
муки

просеять через сито в миску горкой,
в середине горки сделать углубление.
взбить вместе с

4 яйца

1 чайной ложкой
без верха соли,
12 ст. ложками воды.

кипящую
соленую воду,

150 г натертого
эмментальского
сыра из Альгей,

4 луковицы

50 г сливочного
масла

Часть этой жидкости поместить в углубление, сделанное в муке, перемешивать ее с мукой, начиная с середины горки, мало-помалу прибавлять остальную жидкость, не допускать образования комочеков.

Тесто взбивать веселкой до тех пор, пока не начнут образовываться пузыри. Тесто по частям пропустить либо через специальный пресс для клецок по-швабски, либо через редкое сито (например, сито от пароварки для овощей) в

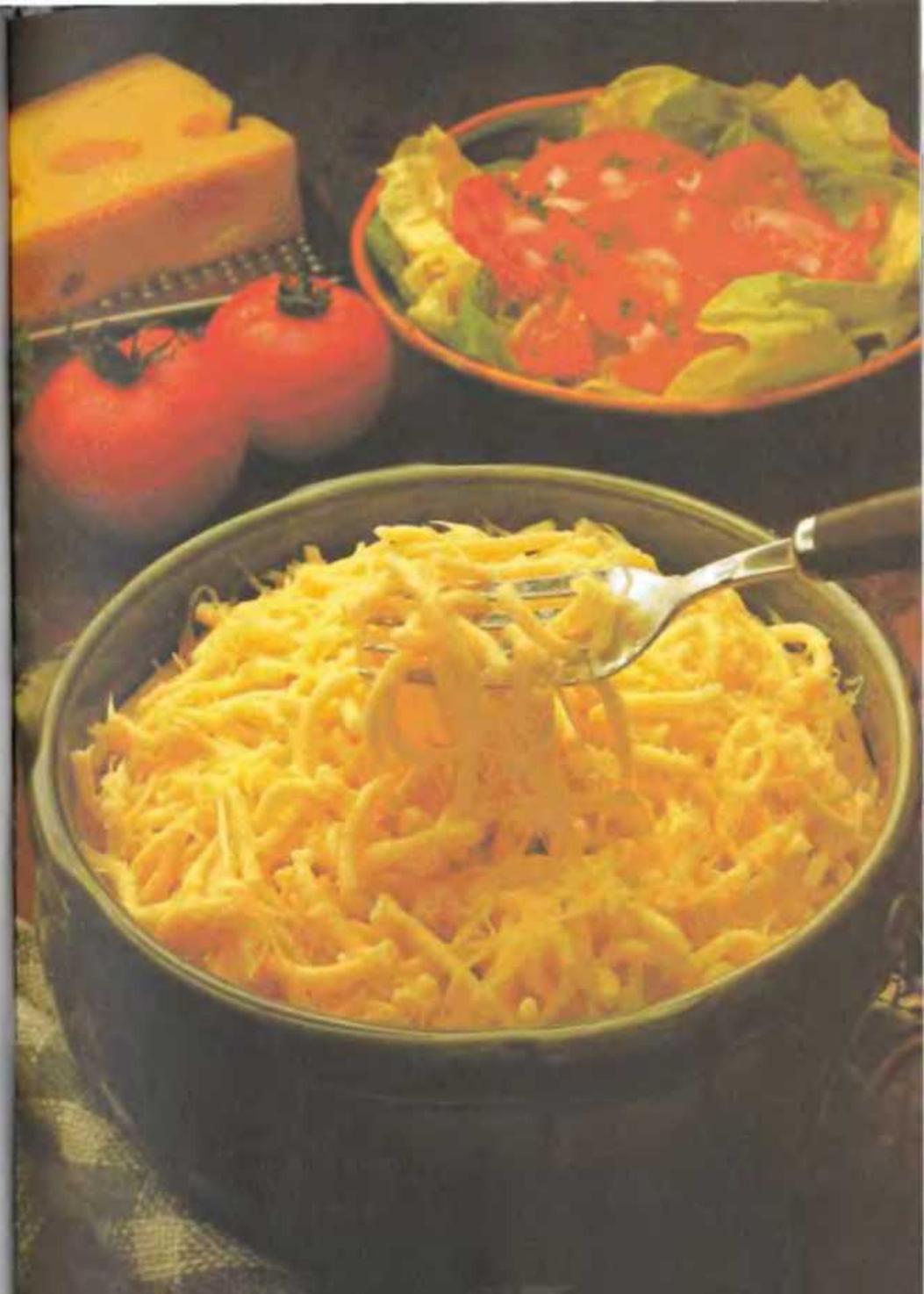
довести до кипения, варить до готовности (готовые клецки всплывают), после этого клецки нужно еще раз вскипятить, откинуть на решето, промыть холодной водой, дать воде стечь, клецки положить в термостойкую форму и поставить в теплое место.

Каждый слой клецок посыпать частью из

верхний слой должен состоять из сыра. При желании клецки можно посыпать жареным луком. Для этого очистить, нарезать колечками.

растопить, обжарить в нем колечки лука до золотисто-желтого цвета, перед подачей на стол посыпать клецки колечками лука.

К этому блюду подать салат из разных овощей или салат из лука-порея.



Содержание

Предисловие	5
Тонкая лапша с кервелем	6
Лапша с моллюсками	7
Макароны и лапша	9
Салат из макарон	10
Салат из макарон с мясом и ветчиной	11
Тонкая лапша с лососем	12
Лапша по-тирольски	14
Макароны с чесноком и оливковым маслом	14
Макароны с пикантным творогом	16
Запеканка из макаронных изделий с помидорами	16
Молочная лапша	18
Макароны с соусом из сладкого перца и инжира	18
Макароны со сливочным маслом	20
Разноцветный салат с макаронами	20
Овощной суп с рожками	22
Домашняя лапша	24
Запеченная тонкая лапша	24
Лапша с дарами моря	26
Лапша с лимонным соусом	28
Запеканка из макарон по-домашнему	28
Запеканка из макарон с ветчиной	30
Салат из макарон по-римски	31
Спагетти и китайская лапша	32
Спагетти по-болонски	34
Салат из спагетти «Торчелло»	35
Спагетти с моллюсками	36
Спагетти с луком-пореем	38
Салат из спагетти	38
Спагетти по-флорентийски	40
Суп «Тайфун» по-пекински	40
Спагетти «Карбонара»	42
Разноцветные обжаренные спагетти	42
Итальянский салат с макаронными изделиями	44
Спагетти с соусом из каперсов	44
Спагетти с маслом из гречих орехов	46

Спагетти с соусом из помидоров и моллюсков	46
Китайский куриный суп	48
Салат из китайской лапши «Шанхай»	48
Китайская лапша с овощами	50
Блюда из фигурных макаронных изделий и пресного теста с начинкой	52
Каннеллони с начинкой из сыра по-неаполитански	54
Треугольники из пресного теста с начинкой	55
Макаронные изделия «бантики» с соусом «Ночь летнего солнцестояния»	56
Тортеллини «Марио»	58
Запеканка из макаронных изделий и брокколи	58
Лазания аль форно	60
Зеленые тортеллони с греческими орехами	61
Каннеллони «Розанелла»	62
Классическая лазания	64
Каннеллони на листьях шпината	66
Рагу из макаронных изделий с капустой брокколи	68
Тортеллини «Чиндерелла»	68
Запеченные каннеллони	70
Салат «Фьезоле»	72
Каннеллони с капустой брокколи	72
Равиоли	74
Датский салат	76
Разноцветные клецки	79
Клещки из сыра и пряной зелени	80
Ржаные клецки	80
Клещки по-цыгански	81
Фаршированные яйцом рулетики из телятины с клещками и сметанным соусом	82
Клещки	84
Клещки из помидоров	84
Зеленые клещки	86
Клещки из петрушки	86
Клещки по-адыгейски	88