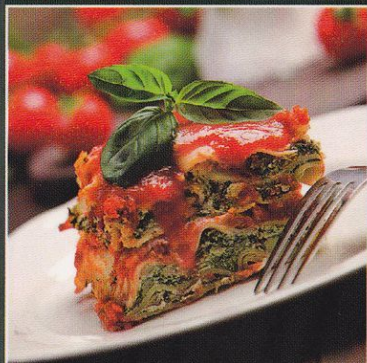
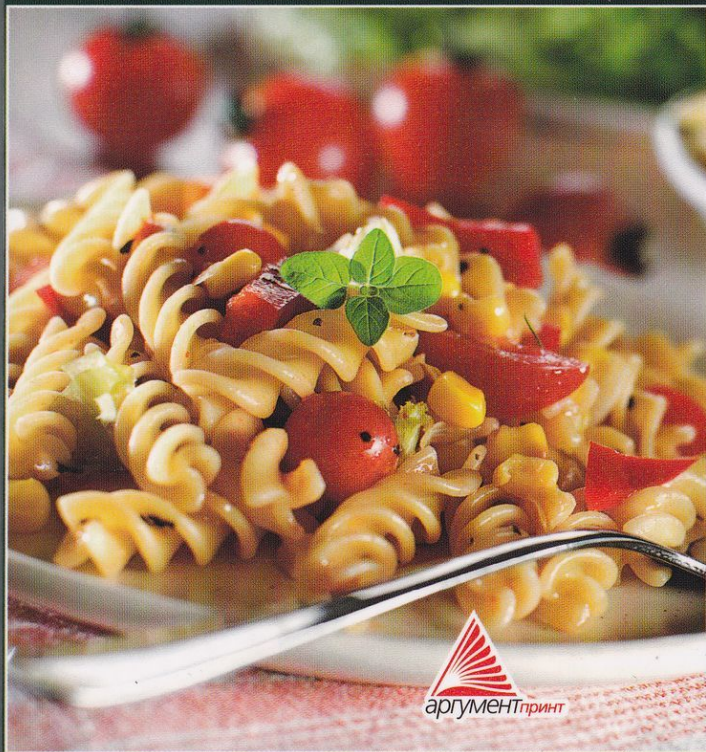


МАКАРОНЫ
Спагетти. Лазаньи

Коронное
Блюдо



аргументПринт

УДК 641.5
ББК 36.997
С 18

Серия «Коронное блюдо»
Основана в 2012 году

Санина И. Л.

С 18 Макароны. Спагетти. Лазаньи. — Х.: Аргумент Принт, 2013. — 96 с. — (Коронное блюдо).

ISBN 978-617-594-565-0

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

Вы хотите приготовить оригинальное блюдо из макарон? Хотите удивить свою семью необычно оформленными блюдами? Тогда эта книга для вас. В ней вы найдете великолепные рецепты оригинальных и незабываемо вкусных блюд из макаронных изделий: спагетти и пенне, равиолли и каннеллони, пасты и лазаньи, которые порадуют вас новыми оттенками вкуса привычного продукта. Выбирайте рецепт по душе и устройте кулинарный праздник для себя и своих близких. Приятного аппетита!

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-617-594-565-0

ISBN 978-617-570-298-7 (серия)

© И. Л. Санина, текст, 2013

© ООО «Издательство «Аргумент Принт», 2013

Макароны, спагетти, лазаньи

Интересна история появления названия «макароны». В XVI в. один владелец таверны, недалеко от Неаполя готовил для посетителей разных видов и форм лапшу — излюбленную пищу итальянцев, давая своим изделиям забавные названия: «Собачьи ушки», «Кудри священника» и т. д.

Однажды его дочь играла с тестом, сворачивая его в длинные, тонкие трубочки и развешивая их на веревке для белья. Увидев «игрушки», хозяин сварил трубочки, полил их специальным томатным соусом и дал новое блюдо гостям. Гости были в восторге и таверна стала излюбленным местом неаполитанцев. Ее хозяин затем построил первую в мире фабрику по производству этой необычной продукции. Звали этого удачного предпринимателя Марко Арони, а блюдо это, конечно же — макароны.

Трудно найти человека, который бы не любил макаронные изделия. Одним из популярных блюд в мире является паста.

В Италии принято называть пастой практически все мучные изделия, и все они отличаются по форме и технологии приготовления, подаются с различными соусами и добавками.

Приготовить пасту под силу даже неопытному кулинару, а уж если вы умеете это делать, то вопрос, чем накормить гостей, для вас отпадает. Главное — подать вкусный соус, ведь без него паста превращается в обычные макароны. Для всех видов пасты идеальным дополнением считаются томаты, сыр и оливковое масло.

Вы не прогадаете, если также будете использовать грибы, овощи, орехи, итальянские травы — все это прекрасно подчеркнет вкус этого насыщенного блюда.

Если вас попросят перечислить блюда итальянской кухни, то после традиционных спагетти и пиццы вам на ум может прийти только лазанья. Это блюдо

довольно простое в приготовлении, и для его создания вам понадобится лишь немного времени, продукты, которые можно купить в любом супермаркете, и готовность творить на кухне.

Классическая лазанья включает в себя несколько обязательных компонентов — специальные листы из теста, томатный соус, соус бешамель и сыр пармезан. А далее выбираете начинку, которая нравится именно вам: мясо, рыба, морепродукты, грибы, овощи, различные виды сыра...

Можно долго рассказывать, что представляет собой лазанья, но все-таки словами невозможно описать это нежное, сочное и ароматное блюдо. Обязательно стоит приготовить его дома: лучшего блюда для семейного ужина вам не найти.



Макароны с мясным рагу

Ингредиенты:

- фарш «ассорти» — 700 г;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- помидоры в собственном соку — 5 шт.;
- сыр твердый — 50 г;
- овощной бульон — 200 г;
- оливковое масло — 1 ст. ложка;
- лапша — 400 г;
- сухой базилик, сухой орегано, черный молотый перец — по вкусу.

Для овощного бульона:

- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- стебель сельдерея — 1 шт.;
- веточки петрушки — 1 шт.



Репчатый лук, морковь и сельдерей и нарезать обжарить с двух сторон. В кастрюлю влить воду и добавить обжаренные овощи и нарезанную петрушку. Посолить, довести до кипения и выключить.

Сварить макароны.

Чеснок измельчить. В сковороде разогреть оливковое масло и добавить чеснок. Добавить в сковороду фарш и обжарить.

Затем добавить черный молотый перец и помидоры в собственном соку. Все залить овощным бульоном. Добавить базилик и орегано, перемешать. Тушить на малом огне до тех пор, пока мясо не начнет «таять во рту». Затем, добавить приготовленную макароны и перемешать. Подавать к столу, посыпав тертым сыром.



Пенне ригате с соусом из помидоров и лосося



Ингредиенты:

- макаронны «перья» — 400 г;
- лосось в собственном соку — 1 банка;
- помидоры — 5 шт.;
- томатная паста — 2 ст. ложки;
- чеснок — 5 зубчиков;
- зеленые оливки, сухие травы, соль, перец, оливковое масло — по вкусу.

Помидоры очистить от кожицы и порезать мелкими кубиками. Чеснок измельчить, обжарить его в оливковом масле до золотистого цвета. Добавить травы, помидоры и посолить.

Выпарить соус в течение 15 минут, затем добавить томатную пасту и протушить на среднем огне еще 15 минут. В готовый соус добавить консервированный лосось с соком, перемешать и довести до готовности еще 5—10 минут.

Отварить макаронные изделия в течение 8—10 минут. Слить с макарон воду и добавить их к соусу, все хорошо перемешать.

Подавать к столу, украсив оливками.



При покупке макаронных изделий обращайте внимание на состав. Предпочтение лучше отдать продукту из твердых сортов пшеницы. Макаронные изделия иного качества получаются липкими и при варке разваливаются.



Пенне с томатным соусом и маслинами

Ингредиенты:

- макаронны-«перья» — 400 г;
- масло оливковое — 4 ст. ложки;
- чеснок — 4 зубчика;
- мелко нарезанное филе анчоусов — 4 шт.;
- перец чили — 2 шт.;
- помидоры свежие — 6 шт.;
- белое вино — 4 ст. ложки;
- сыр — 200 г;
- маслины — 120 г;
- томатная паста — 1 ст. ложка;
- сахар — 2 ч. ложки;
- зелень петрушки, мелко нарезанная — 2 ст. ложки;
- листья базилика — 3 ст. ложки.
- черный молотый перец — по вкусу.

Отварить макаронны в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и выложить обратно в кастрюлю.

Разогреть в сковороде на среднем огне растительное масло. Обжарить нарезанный чеснок в течение 30 секунд. Добавить анчоусы, мелко нарезанный перец чили и готовить еще 1 минуту.

Увеличить огонь, выложить в сковороду помидоры, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками, и готовить 2 минуты.

Влить вино, добавить томатную пасту, сахар и тушить на медленном огне под крышкой до тех пор, пока соус не загустеет.

Перемешать макаронны с томатным соусом, измельченными листьями петрушки и базилика. Добавить по вкусу соль и черный молотый перец.

Подавать к столу, посыпав тертым сыром и добавив маслины.



«Бантики» с грибами

Ингредиенты:

- макаронны-«бантики» — 300 г;
- грибы — 300 г;
- болгарский перец — 2 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- помидоры — 6 шт.;
- белое сухое вино — 2 ст. ложки;
- зелень петрушки — 70 г;
- сыр пармезан (тертый) — 100 г;
- соль, молотый красный перец — по вкусу.



Грибы перебрать, залить горячей водой, довести до кипения и сварить. Воду слить, грибы промыть. Сладкий перец разрезать пополам и удалить сердцевину с семенами. Нарезать полосками. Лук очистить и нарезать, чеснок мелко порубить. В сотейнике разогреть масло, положить овощи и обжарить в течение 3 минут. Добавить сладкий перец и готовить еще 5 минут.

Помидоры надрезать, опустить в кипящую воду на 30 секунд, выложить на сито, очистить, мякоть нарезать кубиками. Добавить в сотейник к овощам и тушить 10 минут.

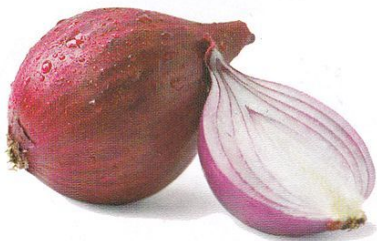
Влить белое сухое вино, посолить, поперчить. Зелень вымыть, обсушить и порубить. Добавить к овощам вместе с грибами и тушить на маленьком огне 10 минут. Макароны отварить в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Затем сразу подать на стол с получившимся соусом, посыпав тертым сыром.



Макаронны с зеленым горошком

Ингредиенты:

- макаронные изделия — 250 г;
- зеленый горошек — $\frac{1}{2}$ стакана;
- репчатый лук — 1 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- тертый сыр — 2 стакана;
- овощной бульон — $\frac{3}{4}$ стакана;
- чеснок — 1 зубчик;
- томатная паста — 1 ст. ложка;
- измельченная душица — 1 ст. ложка;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.



Макаронны опустить в кипящую подсоленную воду, варить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Чеснок и лук почистить, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и жарить до прозрачности. Затем добавить нарезанную соломкой морковь и жарить все до золотистого цвета.

Положить зеленый горошек и томатную пасту. Готовить под крышкой в течение 5 минут, затем влить овощной бульон и тушить еще в течение 10 минут.

Добавить половину тертого сыра, перемешать и добавить подготовленные макаронны.

Все еще раз перемешать, прогреть на слабом огне и разложить по тарелкам. Сверху посыпать оставшимся сыром и подать к столу.



Итальянский салат с макаронами



Ингредиенты:

- макаронны — 500 г;
- помидоры черри — 500 г;
- сыр моцарелла — 250 г;
- вареная колбаса — 150 г;
- растворимый бульон — 3 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- винный белый уксус — 8 ст. ложек;
- чеснок — 3 зубчика;
- петрушка — 1 пучок;
- сахар — 2 ч. ложки;
- растительное масло — 5 ст. ложек;
- маслины — 100 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

В кастрюлю налить воду и довести до кипения. Добавить бульон, а затем всыпать макаронны. Варить в течение 10 минут. Воду с макарон слить, оставив в отдельной посуде $\frac{1}{8}$ бульона. Помидоры помыть, нарезать мелкими кубиками.

Сыр нарезать кубиками. Чеснок и репчатый лук очистить и мелко порезать. Колбасу нарезать ломтиками и свернуть рулетиками.

Петрушку мелко порезать. Оставленный бульон, уксус, чеснок, лук, перец, соль и сахар перемешать. Все ингредиенты смешать с макаронами и добавить растительное масло.

Перед подачей к столу готовый салат украсить маслинами.



Макаронны с капустой брокколи

Ингредиенты:

- макаронны-«перья» — 100 г;
- грибной бульон — 1 стакан;
- соцветия брокколи — 2 стакана;
- сладкий перец — 1 шт.;
- кедровые орешки — $\frac{1}{4}$ стакана;
- листочки базилика — 2 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- оливковое масло — $\frac{1}{2}$ стакана;
- красный перец — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- изюм — 1 стакан;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Брокколи мелко нарезать. Чеснок почистить и измельчить. Налить оливковое масло в сковородку и немного поджарить чеснок. Добавить брокколи и поджарить до легкого коричневого цвета. Затем влить в капусту грибной бульон и добавить красный перец, изюм.

Посолить и оставить на плите на 10—15 минут. Кедровые орешки немного поджарить. Нарезать листочки базилика. Сварить макаронны. Со сладкого перца снять кожицу и нарезать его небольшими полосками, обжарить.

Макаронны выложить в сковороду, добавить приготовленную брокколи, перец и перемешать. Прожарить все 3—5 минут. Подавать к столу горячими.



Варить продукты надо в минимальном количестве воды. Вода должна только покрывать продукты, что также помогает лучше сохранить полезные вещества.



Каннелонни с соусом из тунца

Ингредиенты:

- консервированный в масле тунец — 1 банка;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- консервированные очищенные томаты — 1 банка;
- майоран — 1 ч. ложка;
- петрушка — 1 пучок;
- каннелонни — 400 г;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для соуса: с мяса тунца слить масло и вместе с оливковым маслом перелить в кастрюлю. Очистить репчатый лук и зубчики чеснока, мелко порубить и обжарить в масле.

Добавить измельченные консервированные помидоры вместе с соком, измельченное мясо тунца, приправить майораном, солью и перцем.

Варить на слабом огне в течение 25—30 минут. В конце добавить рубленую зелень петрушки.

Канелонне сварить по инструкции, указанной на упаковке, в обильно подсоленной воде до полуготовности, слить воду и обсушить.

Горячие канелонне перемешать с соусом и сразу же подавать к столу.



Всегда используйте большую кастрюлю, вместимостью не менее 2,25 л воды на каждые 225 г макарон. Макароны не терпят тесноты.



Салат с макаронами и сосисками



Ингредиенты:

- макаронны — 300 г;
- маринованные грибы — 100 г;
- помидоры черри — 4 шт.;
- зеленый перец — 1 шт.;
- сосиски — 100 г;
- зеленый лук — 1 пучок;
- консервированная кукуруза — 1 банка;
- растительное масло.

Перец очистить и нарезать соломкой. Также порезать зеленый лук, помидоры черри разрезать на половинки.

Отварить сосиски, затем разрезать их на кружочки.

Слить жидкость из банки с грибами и мелко их нарезать.

Взять небольшую кастрюлю, влить в нее кипяток, посолить по вкусу и поставить на средний огонь. В получившуюся соленую воду всыпать макаронны и варить до полуготовности. Слить воду и переложить салат с макаронами в тарелку.

Добавить овощи, грибы, сосиски и консервированную кукурузу.

Тщательно перемешать, заправить растительным маслом и подать к столу.



Макаронны не разварятся, если при варке добавить крахмал из расчета 1 ст. ложка на 1 литр воды.



Пенне по-итальянски



Ингредиенты:

- пенне — 400 г;
- говяжий фарш — 500 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- помидоры — 4 шт.;
- томатная паста — 4 ст. ложки;
- тертый пармезан, зелень базилика, зелень орегано, черный молотый перец, соль — по вкусу;
- оливковое масло — для жарки.

Репчатый лук и чеснок очистить. Чеснок нарезать тонкими пластинками, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом и жарить до образования коричневатого цвета. Добавить мелко нарезанный репчатый лук и жарить до мягкости.

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы, нарезать кубиками и переложить к луку. Готовить в течение 5—7 минут, добавить томатную пасту, нарезанную зелень базилика и орегано. Посолить, поперчить. Тушить на слабом огне до уменьшения в объеме на $\frac{1}{3}$.

Говяжий фарш посолить, поперчить и обжарить в отдельной сковороде на оливковом масле до золотистого цвета. Затем переложить к томатному соусу и готовить на слабом огне еще в течение 30 минут.

Пенне отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и выложить на блюдо. Сверху выложить соус, посыпать тертым пармезаном и украсить измельченной зеленью базилика.



Оливье по-итальянски



Ингредиенты:

- макароньы — 160 г;
- ветчина — 100 г;
- консервированный зеленый горошек — 140 г;
- сливки — 100 мл;
- репчатый лук — 1 шт.;
- тертый пармезан — 2 ст. ложки;
- мускатный орех, соль — по вкусу;
- оливковое масло — 1 ст. ложка.

Поставить кастрюлю с подсоленной водой на огонь и отварить в ней макароньы.

Поставить сковороду с оливковым маслом на средний огонь.

Добавить мелко нарезанный репчатый лук и поджарить 1—2 минуты. Добавить нарезанную тонкими пластинками ветчину и прожарить еще 2—3 минуты. Затем положить консервированный зеленый горошек, уменьшить огонь и готовить еще 5—7 минут.

Добавить сливки, немного соли и щепотку мускатного ореха. Готовить соус до загустения.

Готовые макароньы переложить в сковороду, посыпать пармезаном, все перемешать и подать к столу.



В среднем макароньы варятся 10—12 минут. Но время приготовления зависит от формы и качества макарон. Поэтому наиболее верный способ проверить готовность блюда — попробовать их.



Макароньы со свекольным соусом



Ингредиенты:

- свекла — 250 г;
- макароньы — 200 г;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- сливочное масло — 50 г;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- сыр, соль — по вкусу.

Свеклу помыть, обтереть, завернуть в фольгу и положить в разогретую до 200 °С духовку на 1 час.

Остудить свеклу. Затем почистить, нарезать на кусочки и перемолоть в блендере с оливковым маслом.

Макароньы отварить в подсоленной воде до состояния полуготовности. Откинуть на дуршлаг, оставив немного воды, в которой они варились.

Сливочное масло растопить в широкой сковороде. Зубчики чеснока раздавить ножом и, когда растопится масло, поджарить до золотистого цвета.

Затем эту массу переложить в пюре из свеклы, добавить еще 2—3 ст. ложки воды, оставшейся от макарон, и потушить 2—3 минуты.

Посолить. Выключить огонь, добавить в сковородку макароньы с соусом.



Сыр дольше останется свежим, если хранить его в посуде, куда нужно положить один кусочек сахара.



Макаронны с фаршем и сливками



Ингредиенты:

- говяжий фарш — 500 г;
- макаронны — 300 г;
- сливки — 250 мл;
- бульон — 80 мл;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 3—4 зубчика;
- сыр — 100 г;
- сушеный базилик, черный перец, соль, лавровый лист — по вкусу;
- растительное масло — для жарки.

Чеснок почистить и измельчить через чесночницу. Репчатый лук почистить, нарезать небольшими кубиками и вместе с чесноком обжарить на растительном масле. Затем добавить мясной фарш и жарить в течение 3—5 минут. Добавить немного бульона, сушеный базилик, посолить и поперчить. Все тщательно перемешать и тушить до готовности мяса. После этого влить сливки, посыпать немного тертым сыром и добавить лавровый лист.

Отдельно отварить в подсоленной воде макаронны, отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, промыть и добавить к мясу со сливками. Все тщательно перемешать, выложить на тарелку и подать к столу.



Терку, на которой вы собираетесь тереть сыр, нужно слегка смазать растительным маслом. Сыр не будет склеиваться, а терка легче отмоется.



Макаронны «ракушки», фаршированные фаршем



Ингредиенты:

- макаронны «ракушки» — 400 г;
- фарш — 350 г;
- цукини — 200 г;
- помидоры — 200 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- сливки — 0,5 л;
- твердый сыр — 50 г;
- зелень, соль, черный молотый перец — по вкусу;
- растительное масло.

Репчатый лук очистить и мелко нарезать.

Цукини помыть и нарезать мелкими кубиками, помидоры — кубиками. Зелень тщательно вымыть и мелко покрошить.

На растительном масле обжарить репчатый лук. Добавить мясной фарш и немного обжарить. Добавить цукини и жарить 20—25 минут. Затем добавить помидоры, посолить, поперчить. Жарить еще 5—7 минут. Добавить зелень, перемешать, убрать с огня. Остудить.

Ракушки наполнить подготовленным фаршем. Выложить в подготовленную форму для запекания. Залить сливками, немного посолить, накрыть фольгой. Поставить запекаться в заранее разогретую до 180 °С духовку на 30—40 минут.

Сыр натереть на мелкой терке.

Достать форму, снять фольгу, посыпать сыром и поставить в духовку еще на 5—10 минут.



Макаронны, фаршированные мясом

Ингредиенты:

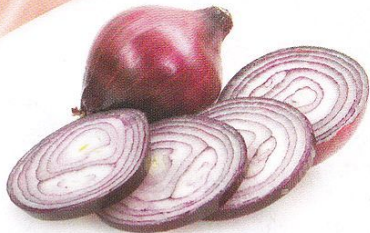
- крупные макаронные изделия — 300 г;
- мясной фарш — 350 г;
- твердый сыр — 150 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- сладкий перец — 1 шт.;
- помидоры — 1 шт.;
- чеснок — 3 зубчика;
- растительное масло — для жарки;
- соль, черный перец, зелень — по вкусу.



Макаронны отварить в подсоленной воде до полуготовности. После этого откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Сыр натереть на крупной терке. Мясной фарш обжарить на растительном масле до румяности. Остудить, посолить, поперчить и посыпать половиной тертого сыра, все перемешать. Подготовленные макаронны нафаршировать приготовленным фаршем и аккуратно выложить в смазанную растительным маслом форму для запекания. Перец помыть, очистить от семян и мелко нарезать, помидоры — кубиками, репчатый лук — полукольцами. Подготовленные овощи обжарить на растительном масле в течение 5—7 минут. Добавить измельченный чеснок и жарить еще 2—3 минуты. Готовую заправку выложить ровным слоем на фаршированные макаронны. Сверху посыпать оставшимся тертым сыром. На дно смазанной формы для запекания влить 0,5 стакана воды. Запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10—15 минут. Подавать к столу, посыпав тертым сыром и украсив зеленью.



Спагетти по-неаполитански



Ингредиенты:

- спагетти — 300 г;
- мясной фарш — 500 г;
- помидоры — 2 шт.;
- репчатый лук — 2—3 шт.;
- чеснок — 5 зубчиков;
- морковь — 1 шт.;
- соль, перец, специи, укроп — по вкусу.

Морковь помыть, очистить и натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить и нарезать кубиками. Морковь и репчатый лук выложить в большую сковороду.

Помидор помыть и нарезать кубиками.

Чеснок очистить и измельчить.

Морковь и репчатый лук спассеровать на оливковом масле.

Выложить фарш в сковороду, посолить, поперчить, добавить специи по вкусу. Тщательно перемешать.

Обжарить фарш на среднем огне, периодически помешивая, 7—10 минут. Добавить помидоры, перемешать, тушить еще 3—5 минут. Добавить измельченный чеснок и укроп, перемешать, снять с огня.

Спагетти отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг, промыть и дать стечь воде. Сверху на спагетти выложить фарш. Подавать к столу, посыпав тертым сыром.



При варке спагетти не накрывайте кастрюлю крышкой: иначе вода сильно закипит и вытечет на плиту.



Спагетти с мясом в томатно-чесночном соусе



Ингредиенты:

- *мясо — 300 г;*
- *спагетти — 200 г;*
- *помидоры — 1 шт.;*
- *чеснок — 2 зубчика;*
- *морковь — 1 шт.;*
- *перец горошком, перец душистый,*
соль — по вкусу;
- *сливочное масло — 50 г.*

Мясо порезать мелкими кусочками. Морковь очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Помидоры помыть, снять кожицу и натереть на крупной терке. Выложить на сковородку мясо и тушить в небольшом количестве воды на большом огне до полного выкипания. Несколько штук горошин перца раздавить и добавить к мясу.

Когда вода выпарится, добавить масло, посолить и поперчить, немного обжарить и добавить чеснок, выдавленный через чесночницу, перемешать и добавить морковь, еще раз перемешать и залить помидорами.

Тушить до тех пор, пока жидкости почти не станет. Воду закипятить, посолить и положить в нее спагетти. Сварить до готовности и промыть холодной водой. Положить спагетти к мясу и все тщательно перемешать.



Если при жарке со сковородки брызгает кипящий жир, нужно посыпать на жир немного соли.



Лапша с мини-фрикадельками

Ингредиенты:

- фарш — 500 г;
- спагетти — 450 г;
- яичный желток — 1 шт.;
- панировочные сухари — 1 ст. ложка;
- тимьян — 1 ч. ложка;
- маслины — 30 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- оливковое масло — 6 ст. ложки;
- томаты в собственном соку — 1 банка;
- лавровый лист — 1 шт.;
- нарезанная петрушка — 1 ст. ложка;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.



Репчатый лук очистить, измельчить и спассеровать в 2 ст. ложках масла. Половину порции выложить. В кастрюлю добавить помидоры вместе с соком, лавровый лист и петрушку. Посолить, поперчить и варить 15—20 минут. Затем удалить лавровый лист.

Вымесить фарш с желтком, панировочными сухарями, тимьяном и обжаренным репчатым луком. Посолить и поперчить по вкусу. Сформировать маленькие фрикадельки и обжарить их в масле.

Лапшу отварить до полуготовности. Маслины нарезать колечками и перемешать с соусом. Лапшу подать на стол вместе с фрикадельками, полив соусом.



Спагетти по-флорентийски

Ингредиенты:

- спагетти — 250 г;
- свежемороженый шпинат — 450 г;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- репчатый лук — 1 шт.;
- вода — 3 л;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- сало — 75 г;
- растительное масло — 1 ст. ложка;
- репчатый лук — 2 шт.;
- вареная колбаса — 350 г;
- натертый пармезан — 2 ст. ложки.



Шпинат разморозить. Сливочное масло растопить. Лук очистить, нарезать кубиками. Тушить в жире до прозрачности, добавить шпинат, тушить около 5 минут, посолить. Спагетти положить в кипящую соленую воду, влить растительное масло, довести до кипения, варить около 8—10 минут, откинуть на дуршлаг, промыть водой, дать стечь воде, смешать спагетти со шпинатом, поставить в теплое место. Сало нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать кружочками, добавить к нарезанному салу, обжарить, добавить к спагетти. Вареную колбасу нарезать ломтиками. Растительное масло разогреть, обжарить в нем ломтики колбасы с обеих сторон, выложить их на спагетти, смешанные со шпинатом, посыпать натертым пармезаном.



Если для приготовления изделия требуется тертый сыр, то рекомендуется использовать немного зачерствевший продукт.



Спагетти с соусом «Песто»



Ингредиенты:

- спагетти — 200 г;
- зеленый базилик — 30 г;
- сыр тертый — 5 ст. ложки;
- кедровые орехи — 50 г;
- оливковое масло — 4 ст. ложки;
- чеснок — 1 зубчик;
- соль — по вкусу.

Спагетти сварить до полуготовности.

Для соуса вымыть базилик, веточки отделить от стеблей. Зубчики чеснока очистить. Базилик, чеснок, кедровые орехи, соль и половину порции оливкового масла измельчить блендером. Постепенно добавить сыр и оставшуюся часть масла. Соус приправить небольшим количеством соли и перца.

Со спагетти слить воду, обсушить и сразу же перемешать с соусом.

Спагетти подавать к столу в горячем виде, посыпав кедровыми орешками и тертым сыром.



Опускайте макароны в кипящую подсоленную воду, при этом убавьте огонь. Перемешайте один раз, чтобы разделить макароны. Добавьте 1 ст. ложку растительного масла — оно не позволит им слипнуться. Если вы готовите длинные макароны, например, спагетти, аккуратно надавите на них: так они быстрее улягутся в кастрюлю. Уложите их по периметру кастрюли.



Спагетти с томатным соусом



Ингредиенты:

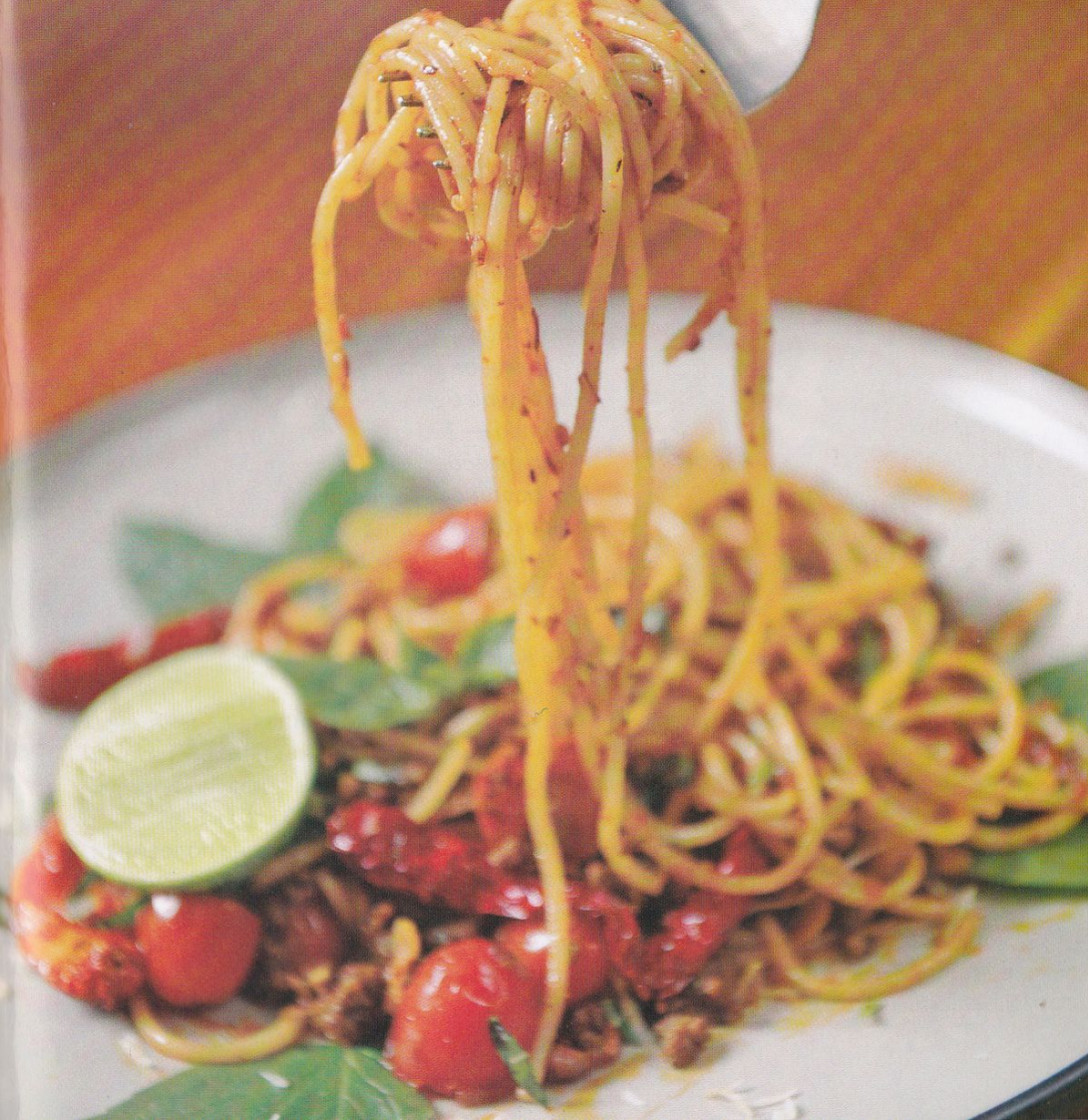
- спагетти — 400 г;
- томатный соус — 100 г;
- оливковое масло — 80 г;
- маслины — 80 г;
- вяленые помидоры — 100 г;
- сыр пекорино — 50 г;
- сыр пармезан — 50 г;
- анчоусы — 1 филе;
- чеснок — ½ зубчика;
- орегано, красный острый перец, петрушка — по вкусу.

В большом количестве подсоленной воды отварить спагетти в течение 8–10 минут (до полуготовности). В чашу блендера положить вяленые помидоры, орегано, свежий красный острый перец, очищенный чеснок, кусочки сыра (2-х видов), филе анчоуса. Добавить оливковое масло и половину воды, в которой варились спагетти. Взбить все ингредиенты до однородной массы.

Слить воду из-под спагетти и смешивать с томатным соусом и разрезанными пополам маслинами. Посыпать готовое блюдо нарезанной петрушкой.



Подготовьте дуршлаг, и когда вы начнете сливать макароны, ополосните сначала дуршлаг кипятком — это нагреет его и подготавливает к горячим макаронам. Не сливайте слишком хорошо — несколько капель жидкости должно остаться, чтобы макароны не пересохли. Поставьте дуршлаг с макаронами на кастрюлю, чтобы в нее стекала вся жидкость.



Лапша с черри и шпинатом



Ингредиенты:

- шпинат свежий — 100 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- веточки петрушки — 2 шт.;
- веточки базилика — 2 шт.;
- помидоры черри — 20 шт.;
- оливковое масло — 1 ст. ложка;
- овощной бульон — 100 г;
- лапша — 200 г;
- сыр твердый — 30 г.

Для овощного бульона:

- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- стебель сельдерея — 1 шт.;
- веточка петрушки — 2 шт.;
- соль, черный перец — по вкусу.

На сковороде (без масла) обжарить репчатый лук, морковь и сельдерей с двух сторон. В кастрюлю влить воду, добавить обжаренные овощи и веточку петрушки, посолить, довести до кипения и выключить. Лапшу сварить согласно инструкции, указанной на упаковке.

Репчатый лук и зелень мелко нарезать. Помидоры черри разрезать на половинки. В сковороде разогреть оливковое масло, добавить нарезанный лук и обжарить 3—4 минуты. Затем добавить нарезанную зелень, черри и тушить 2—3 минуты. Добавить овощной бульон и лапшу, перемешать. Добавить шпинат, перемешать и тушить 2—3 минуты до тех пор, пока шпинат не потемнеет.

Подавать к столу, посыпав тертым сыром.



Спагетти с овощным соусом

Ингредиенты:

- спагетти — 250 г;
- помидоры — 3 шт.;
- морковь — 1 шт.;
- репчатый лук — 1 шт.;
- лук-порей — 100 г;
- томатная паста — 2 ст. ложки;
- вода — 150 г;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- сушеный базилик, твердый сыр, черный перец, соль — по вкусу;
- оливковое масло — для жарки.



Овощи почистить и вымыть. Морковь нарезать мелкой соломкой, помидоры и репчатый лук — кубиками, лук-порей — кольцами.

Репчатый лук выложить на сковороду с оливковым маслом и жарить до полуготовности. Добавить лук-порей, помидоры и специи. Все перемешать и тушить на слабом огне до готовности.

Затем остудить и измельчить с помощью блендера в однородную массу. Положить овощи на сковороду и прогреть с добавлением измельченного чеснока в течение 5—7 минут. Добавить томатную пасту, разведенную в воде, и готовить еще 5 минут.

Спагетти сварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, и выложить на блюдо. Сверху полить приготовленным соусом и посыпать тертым сыром.



Спагетти «Болоньез»



Ингредиенты:

- спагетти — 500 г;
- фарш — 400 г;
- томаты в собственном соку — 1 банка;
- соль — 2 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- мускатный орех, базилик, черный молотый перец — по вкусу;
- тертый твердый сыр — 200 г.

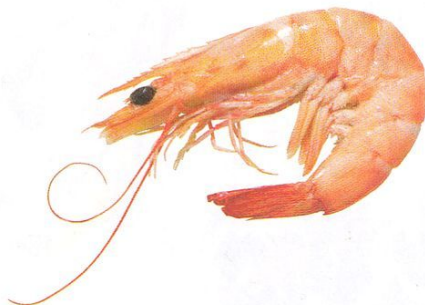
Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды до полуготовности. На разогретую сковороду влить оливковое масло. Репчатый лук и чеснок почистить, мелко порезать и обжарить до золотистого цвета. Выложить фарш, посолить, поперчить, обязательно добавить мускатный орех. Помидоры мелко нарезать. Выложить помидоры в репчатый лук. Все тщательно перемешать до однородной массы и тушить на сковороде минут 15—20. Подливая немного воды, если соус начинает приставать к сковороде. На блюдо выложить спагетти, сверху полить готовым горячим соусом. Посыпать тертым сыром, порубленным базиликом.



Всегда подавайте макароны на подогретых тарелках, чтобы они были как можно более горячими, когда вы подаете их на стол. Спагетти лучше всего подавать специальными щипцами и всегда поднимать их высоко, чтобы отделить одну порцию от другой.



Спагетти с креветками и стручковой фасолью



Ингредиенты:

- спагетти — 300 г;
- замороженные большие креветки — 400 г;
- чеснок — 3—4 зубчика;
- помидоры — 4 шт.;
- сухое белое вино — 50 г;
- бульон — 50 г;
- замороженная стручковая фасоль — 250 г;
- оливковое масло — 1 ст. ложка;
- соль, черный перец, приправы — по вкусу;
- репчатый лук — 1 шт.

В кастрюле закипятить воду, посолить, добавить замороженные креветки. Когда креветки закипят, варить 1—2 минуты. Снять с огня и слить воду. Чеснок почистить и мелко нарезать. Помидоры помыть и обдать горячей водой, удалить кожуру и нарезать небольшими кубиками. Разогреть в сковороде на среднем огне оливковое масло. Обжарить мелко нарезанный репчатый лук до золотистого цвета. Добавить помидоры и приправить солью и перцем. Варить на медленном огне около 5 минут. Добавить вино и бульон, перемешать. Затем добавить фасоль, соль, перец и приправы — по вкусу. Накрыть крышкой и варить на среднем огне 10—12 минут. Сварить до полуготовности спагетти. В соус добавить креветки и еще варить 1—2 минуты. Добавить спагетти в соус с креветками и хорошо перемешать.



Спагетти с запеченными овощами



Ингредиенты:

- спагетти — 200 г;
- кабачки — 150 г;
- помидоры — 100 г;
- баклажаны — 150 г;
- репчатый лук — 100 г;
- сладкий перец — 100 г;
- лимон — ½ шт.;
- травы, перец, соль, чеснок — по вкусу;
- оливковое масло — для жарки.

Спагетти отварить в кипящей, слегка подсоленной воде до полуготовности. Все овощи тщательно вымыть, очистить и нарезать небольшими кольцами. Уложить слоями в рукав для запекания сначала репчатый лук, а уже сверху свежие помидоры. Немного посолить отдельно каждый слой, положить дольки чеснока, добавить душистых трав. Завязать этот рукав и поставить его запекаться в предварительно разогретую до 175 °С духовку на 30—40 минут.

С готовых спагетти слить воду и полить оливковым маслом. Добавить запеченные в духовке овощи, тщательно перемешать. Выложить на тарелки, украсив свежей зеленью.



Не промывайте макароны водой, если только не собираетесь их запекать или использовать для приготовления салата. Крахмал на поверхности макаронных изделий лучше удерживает соус. Подогрейте сервировочные тарелки.



Паста с грибами

Ингредиенты:

- шампиньоны — 5 шт.;
- белые сушеные грибы — 20 г;
- масло оливковое — 3 ст. ложки;
- чеснок — 2 зубчика;
- лук-порей — 2 шт.;
- тимьян — 1 ч. ложка;
- белое вино — 6 ст. ложек;
- макаронные изделия — 400 г;
- масло оливковое — 3 ст. ложки;
- сыр — 80 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу;
- листья петрушки — для украшения.



Грибы на 20 минут замочить в горячей воде. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинками. Лук-порей измельчить. Обжарить чеснок и лук в оливковом масле до полупрозрачности. Слить воду с грибов в чашку и закрыть ее, грибы мелко порезать, добавить лук с чесноком, шампиньоны и тимьян.

Жарить до готовности грибов, приправить солью и перцем по вкусу, добавить вино и оставшуюся от замачивания воду. Убавить огонь и продолжать медленно тушить соус.

Сварить пасту до полуготовности, откинуть на дуршлаг и положить обратно в кастрюлю. Добавить немного оливкового масла и большую часть тертого сыра, тщательно перемешать. Смешать пасту с соусом, разложить по тарелкам, украсить листочками петрушки, посыпать оставшимся сыром и подать к столу.



Паста с помидатами и маслинами



Ингредиенты:

- спагетти — 300 г;
- помидоры — 450 г;
- маслины без косточек — 100 г;
- чеснок — 1 зубчик;
- базилик — 4 веточки;
- сыр — 50 г;
- масло оливковое — 2 ст. ложки;
- соль — по вкусу.

Вырезать из бумаги для выпечки 4 прямоугольника. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кусочками. Чеснок очистить и раздавить ножом. Базилик разобрать на листики.

Разогреть в сотейнике оливковое масло и немного обжарить на среднем огне зубчик чеснока. Убрать чеснок, добавить в сотейник помидоры. Готовить, периодически помешивая, в течение 20 минут. Спагетти отварить в подсоленной воде до полуготовности. Отбросить на дуршлаг и дать стечь всей воде. Положить их в соус. Добавить маслины и половину листиков базилика. Перемешать, при необходимости подсолить.

Разложить спагетти с соусом на листы бумаги. Поднять концы бумаги и туго их закрутить так, чтобы получился мешочек. Поместить на противень в разогретую до 200° духовку на 7—10 минут. Готовую пасту разложить на тарелки. Подавать к блюду оставшийся базилик и тертый сыр.



Паста, запеченная с курицей и грибами

Ингредиенты:

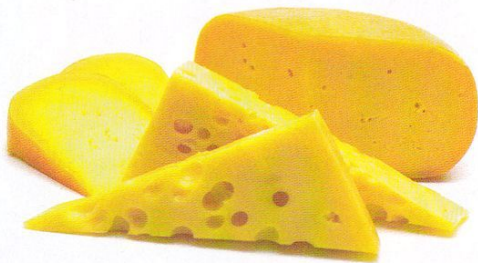
- спагетти — 500 г;
- куриные бедра — 4 шт.;
- сушеные белые грибы — 30 г;
- свежие шампиньоны — 200 г;
- свежие вешенки — 200 г;
- чеснок — 2—3 зубчика;
- нарезанные листья базилика — 4 ст. ложки;
- сыр пармезан — 200 г;
- вода — 200 г;
- сухое белое вино — 200 мл;
- сливки 33 % — 0,5 л;
- оливковое масло, черный перец, соль — по вкусу.

С куриных бедер удалить кожу и кости, нарезать филе на небольшие кусочки. Сыр мелко натереть. Белые грибы залить кипятком и оставить на 30 минут. Очищенные свежие грибы крупно нарезать. Листья базилика и чеснок мелко нашинковать. Разогреть сковороду, влить немного оливкового масла. Приправить кусочки курицы солью и перцем. Обжарить их на сильном огне в масле до образования румяной корочки. К курице добавить грибы и чеснок, влить белое вино и воду и уменьшить огонь. Готовить до тех пор, пока жидкость на треть не убавится в объеме. В кипящей подсоленной воде сварить спагетти до полуготовности.

В сковороду к курице добавить сливки, довести до кипения, снять сковороду с огня и приправить специями. Добавить к курице спагетти и перемешать. Посыпать спагетти большей частью сыра и базиликом. Смазать форму маслом. Выложить в нее пасту, сверху посыпать половиной оставшегося сыра. Запекать в духовке при температуре 200 °С до золотистой корочки. Разложить спагетти по тарелкам, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать тертым сыром.



Гнезда из пасты с крабовым мясом



Ингредиенты:

- гнезда из пасты — 500 г;
- крабовое мясо — 150 г;
- чеснок — 2 зубчика;
- помидоры черри — 4 шт.;
- зеленый лук — 0,5 пучка;
- сливки — 200 мл;
- сыр чеддер — 150 г;
- сливочное масло — 20 г;
- веточки мяты — 3 шт.;
- веточки базилика — 1 шт.;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Крабовое мясо разобрать на волокна. Чеснок очистить и измельчить. Зеленый лук вымыть и тонко нарезать. Помидоры черри вымыть и нарезать кубиками. Смешать в миске подготовленные ингредиенты.

Сыр измельчить. В сотейнике разогреть сливки, добавить сыр, перемешать до однородности и варить соус 4—5 минут.

Зелень вымыть и измельчить. Добавить в соус, перемешать и сразу снять с огня. В сотейнике вскипятить небольшое количество воды, добавить сливочное масло. Выложить гнезда и готовить по 2 минуты с каждой стороны.

Шумовкой переложить в форму для запекания. В центр каждого гнезда положить начинку, полить соусом.

Поставить в духовку и запекать при температуре 180 °С в течение 7 минут.



Паста с курицей и помидорами

Ингредиенты:

- спагетти — 500 г;
- куриное филе — 4 шт.;
- болгарский перец — 2 шт.;
- вяленые помидоры (измельченные) — 1 стакан;
- сливки (жирные) — 250 мл;
- чеснок — 4 зубчика;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- базилик (измельченный) — 0,5 стакана;
- красный молотый перец — $\frac{1}{4}$ ч. ложки.



Перцы запечь в духовке: разрезать плоды пополам, удалить семечки, выложить перец на противень выпуклой стороной вверх и поставить под разогретый гриль духовки на 10 минут. Перцы должны почернеть и обуглиться. Затем положить перцы в пластиковый пакет и закрыть на 5—10 минут. После этого с них будет легко снять кожу. Мякоть нарезать небольшими полосками.

Куриное филе нарезать кубиками со стороной 3 см. Оливковое масло нагреть в сковороде на среднем огне и обжаривать курицу около 10 минут, пока не подрумянится. Добавить чеснок и обжаривать, помешивая, вместе с курицей в течение 1 минуты, затем влить сливки. Добавить вяленые помидоры, запеченный сладкий перец, базилик и молотый перец; тушить на слабом огне 30 минут, пока соус не загустеет. Пока соус тушится, сварить спагетти в кипящей подсоленной воде около 10 минут. Отбросить на дуршлаг. Разложить пасту по тарелкам, сверху выложить соус.



Каннелони, фаршированные мясным фаршем

Ингредиенты:

- каннелони — 400 г;
- мясной фарш — 400 г;
- помидоры — 8 шт.;
- томатная паста — 2—3 ст. ложки;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 3—4 зубчика;
- сыр — 100 г;
- оливковое масло — 2—3 ст. ложки;
- специи — по вкусу.



Репчатый лук и чеснок очистить, мелко порезать и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета, слить лишнее масло. Соединить с фаршем, добавить специи. Помидоры обдать кипятком и снять кожицу, нарезать кубиками и потушить на оливковом масле. Томатную пасту развести водой и соединить с помидорами. Добавить соль, специи, в конце чеснок.

Не очень плотно нафаршировать каннелони подготовленным фаршем.

В подготовленную форму для запекания выложить фаршированные каннелони и залить их полностью соусом.

Поставить в предварительно разогретую до 150 °С духовку на 30—35 минут. Достать форму, посыпать каннелони тертым сыром и запекать еще 10—15 минут.



Лучше всего запекать лазанью в форме из жаропрочного стекла или керамики, но можно воспользоваться и посудой с антипригарным покрытием.



Равиоли со шпинатом и сыром

Ингредиенты:

Для теста:

- мука — 150 г;
- манная крупа — 50 г;
- яйца — 2 шт.;
- соль — 0,5 ч. ложки;
- растительное масло — 1 ст. ложка.

Для начинки:

- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- шпинат — 500 г;
- творог — 100 г;
- сыр — 75 г;
- соль, черный перец — по вкусу.



Муку и манку просеять, выложить на стол горкой. Сделать в горке углубление и разбить в нее яйца. Добавить соль и масло. Замесить гладкое и эластичное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и поставить в холод на 30 минут.

Шпинат вымыть, нарезать и припустить в кипящей подсоленной воде в течение 2 минут. Откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на крупной терке. Перемешать шпинат, творог и тертый сыр. Приправить солью и перцем. На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в очень тонкий пласт, разделить на два больших листа. Подрезать края так, чтобы листы стали прямоугольными. На один из листов положить несколько рядов начинки (по 1 ст. ложке) на небольшом расстоянии друг до друга. Смазать тесто вокруг начинки водой или яйцом. Накрыть вторым листом теста. Пальцами прижать тесто вокруг начинки, чтобы слои скрепились. С помощью ножа нарезать равиоли квадратной формы. Варить в кипящей подсоленной воде 3—4 минуты.



Равиоли с томатным соусом

Ингредиенты:

равиоли — 400 г;
оливковое масло —
1 ст. ложка;
репчатый лук — 1 шт.;
чеснок — 2 зубчика;
консервированные нарезан-
ные помидоры — 1 банка;
листки базилика —
6–8 шт.;
сыр моцарелла — 125 г.



Очисти и измельчи чеснок.

Оливковое масло разогреть в небольшой кастрюле и добавить репчатый лук и чеснок.

Когда репчатый лук и чеснок станут мягкими, добавить помидоры.

Посолить, поперчить и варить соус на слабом огне в течение 15–20 минут.

Сыр и базилик нарезать тонкой соломкой.

Сварить ravioli в кипящей воде согласно инструкции, указанной на упаковке.

В полуготовые ravioli добавить в соус, сыр и базилик. Подавать к столу ravioli, полив соусом.



Если макароны будут еще готовиться (например в запеканке с сырным соусом), отваривайте вполуполовину меньше обычного времени.



Равиоли по-генуэзски

Ингредиенты:

- мука — 3 стакана;
 - яйца — 5 шт.;
 - растительное масло — 1 ч. ложка;
 - соль — по вкусу.
- Для начинки:**
- вареное куриное мясо — 150 г;
 - ветчина — 50 г;
 - шпик — 50 г;
 - яйца — 2 шт.;
 - шпинат — 150 г;
 - молоко — 3 ст. ложки;
 - белого хлеба — 1 ломтик;
 - сливочное масло — 2 ст. ложки;
 - тертый сыр — 4 ст. ложки;
 - соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

На разделочную доску просеять горкой муку, сделать углубление и влить взбитую смесь яиц, растительного масла и соли. Замесить гладкое и эластичное тесто. Прикрыть его салфеткой и оставить на 30—40 минут. Разделить тесто на четыре части и раскатать в тонкие пласты.

Шпинат промыть, отварить и протереть через сито. Белый хлеб размочить в молоке. Шпик, мясо и ветчину пропустить через мясорубку.

Добавить шпинат, слегка отжатый хлеб, сыр, сливочное масло, яйца, соль, перец и тщательно перемешать.

На раскатанные два пласта теста чайной ложкой разложить по всей поверхности начинку на небольшом расстоянии.

Аккуратно покрыть пласт с начинкой другим пластом теста и плотно прижать.

Специальным ножом вырезать квадратики теста с начинкой.

Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, положить в нее равиоли, осторожно перемешать и варить. Когда всплывут, достать шумовкой, разложить по тарелкам, полить растопленным сливочным маслом и подать к столу.



Равиоли с рикоттой

Ингредиенты:

- мука — 350 г;
- яичные желтки — 9 шт.;
- горячая вода — 100 мл;
- соль — ½ ч. ложки.

Для начинки:

- базилик — 1 пучок;
- листья зеленого лука — 5 шт.;
- рикотта — 250 г;
- творог — 250 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для соуса:

- сливки — 0,5 л;
- руккола — 100 г;
- соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.



Замесить мягкое эластичное тесто. Скатать его в шар, покрыть пленкой и поставить на 40—50 минут в теплом месте.

Базилик и лук помыть, мелко порубить. Размять рикотту и творог, смешать с зеленью, посолить, поперчить по вкусу.

Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать на нем круги. В центр положить начинку, защепить. Варить в кипящей подсоленной воде 8—10 минут.

Для соуса довести сливки до кипения, приправить, поварить 2—3 минуты, добавить рукколу, выключить. Подавать к столу равиоли с соусом.



Лазанья с курицей и шпинатом

Ингредиенты:

- пластины лазаньи — 15 шт.;
- куриное филе — 4 шт.;
- замороженный шпинат — 500 г;
- творог — 450 г;
- помидоры консервированные — 1 банка;
- томатная паста — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сыр — 150 г;
- репчатый лук — 2 шт.;
- куриный бульон — $\frac{1}{2}$ стакана;
- оливковое масло — 3 ст. ложки;
- специи для курицы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.



Пластины лазаньи отварить до полуготовности согласно инструкции, указанной на упаковке. Шпинат разморозить и смешать с творогом, посолить.

Куриное филе нарезать соломкой, добавить немного соли, специи для курицы, черный молотый перец и нарезанный репчатый лук. Все вместе обжарить на растительном масле. Помидоры взбить вместе с томатной пастой и куриным бульоном в блендере, вылить в курицу и протушить 15—20 минут.

В смазанную маслом форму для запекания, выложить первый слой пластин лазаньи. Выложить половину курицы с томатным соусом. Снова выложить пластины, выложить половину творожно-шпинатной массы и снова накрыть пластинами. Повторить выкладывание еще раз. Верх обильно посыпать тертым сыром. Поставить запекаться в духовку при 200 °С на 30 минут.



Лазанья со шпинатом и рикоттой

Ингредиенты:

- листы лазаньи — 250 г;
- соус бешамель;
- шпинат — 600 г;
- сыр рикотта — 225 г;
- сыр горгонзола — 200 г;
- сыр моцарелла — 200 г;
- сыр пармезан (тертый) — 60 г;
- кедровые орешки — 50 г;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- соль, перец черный молотый — по вкусу.



Приготовить соус бешамель (см. с. 82). Кедровые орехи слегка обжарить в сковороде без масла. Шпинат хорошо промыть, откинуть на дуршлаг. В сковороде растопить сливочное масло, добавить немного воды, положить шпинат и тушить, помешивая, несколько минут. Шпинат измельчить в комбайне, добавить рикотту, 100 мл соуса бешамель, 20 г тертого пармезана, перемешать до однородной массы. Горгонзолу разломать на мелкие кусочки, смешать со шпинатом. Посолить и поперчить по вкусу. Листы лазаньи отварить, вынуть шумовкой и разложить на полотенце. Разогреть духовку до 180 °С. В огнеупорную форму положить $\frac{1}{2}$ соуса бешамель, $\frac{1}{2}$ начинки из шпината, посыпать кедровыми орехами. Затем положить слой листов лазаньи. Повторить еще раз, но после кедровых орехов положить еще $\frac{1}{2}$ мелко нарезанной моцареллы. Повторить еще раз, закончив листами лазаньи, оставшимся соусом, пармезаном и моцареллой. Запекать лазанью 30 минут.



Лазанья с бараниной

Ингредиенты:

- листы лазаньи — 15 шт.

Для соуса болоньезе:

- фарш из баранины — 450 г;
- помидоры (протертые) — 450 мл;
- репчатый лук — 1 шт.;
- чеснок — 1 зубчик;
- масло оливковое — 1 ст. ложка;
- вино белое сухое — 3 ст. ложки;
- пряные травы — 1 ч. ложка;
- орегано — 1 ч. ложка;

- пармезан (тертый) — 2 ст. ложки;
- соль, перец черный — по вкусу.

Для соуса бешамель:

- сливочное масло — 50 г;
- мука — 50 г;
- молоко (горячее) — 900 мл;
- сыр пармезан (тертый) — 2 ст. ложки;
- мускатный орех — по вкусу.

Разогреть масло в кастрюле и обжарить луковицу на среднем огне в течение 5 минут, помешивая. Добавить фарш и чеснок и готовить на среднем огне 10 минут, помешивая. Добавить соль, перец по вкусу, влить вино и готовить 2 минуты, помешивая. Добавить травы и помидоры. Приготовить соус бешамель. Растопить в кастрюле масло, добавить муку и готовить, помешивая, 1—2 минуты. Добавить понемногу молоко, постоянно помешивая венчиком. Довести до кипения, помешивать, пока соус не будет густым и однородным.

Добавить пармезан, мускатный орех, приправить солью и перцем и перемешать. Снять с огня. Положить несколько ложек соуса болоньезе на дно формы для запекания и накрыть тремя-четырьмя листами теста. Намазать четвертью болоньезе, затем выложить четверть бешамели. Повторить слои три раза, закончив бешамелью. Посыпать пармезаном и запекать 30—40 минут, пока не появится золотистая корочка. Оставить на 10 минут и подавать.



Лазанья

Ингредиенты:

- листы лазаньи — 12 шт.;
- мясной фарш — 500 г;
- томатное пюре — 250 г;
- лук — 1 шт.;
- чеснок — 2 зубчика;
- растительное масло;
- сметана — 300 г;
- сливки — 200 мл;
- сливочное масло — 50 г;
- тертый сыр — 100 г;
- соль, перец, итальянские травы — по вкусу.

Чеснок и лук очистить, нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить в сковороду мясной фарш и обжарить, разбивая комочки лопаткой.

Добавить томатное пюре, тушить 10 минут, приправить солью, перцем, итальянскими травами.

Для соуса: сметану перемешать со сливками и тертым сыром.

Если нужно, отварить листы лазаньи, как указано на упаковке.

Треть листов положить на дно формы, на них выложить половину фарша и немного соуса, накрыть еще третью листов, положить остальной фарш и немного соуса, накрыть оставшимися пластинами теста, равномерно распределить соус так, чтобы тесто было полностью покрыто.

Сверху положить кусочки сливочного масла и посыпать тертым сыром.

Форму поставить на решетку в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 30 минут.



Листы лазаньи нужно выкладывать крестообразно: на первом слое в одном направлении, на следующем — в другом. Тогда лазанья будет более прочной и вам будет легче разрезать ее на аккуратные куски.



Мясная лазанья

Ингредиенты:

- фарш мясной — 500 г;
- мука — 40 г;
- репчатый лук — 1 шт.;
- молоко — 400 мл;
- оливковое масло — 40 мл;
- томатная паста — 500 г;
- сливочное масло — 50 г;
- листы лазаньи — 15 шт.;
- сыр пармезан — 50 г;
- любой другой сыр — 150 г;
- черный перец, соль, петрушка, базилик, специи — по вкусу.



Репчатый лук очистить, мелко порезать и обжарить. Добавить фарш к луку и жарить до готовности. Готовый фарш посолить и поперчить по вкусу, добавить томатную пасту и протушить еще 5—10 минут. В конце добавить петрушку и базилик. Для соуса бешамель: растопить сливочное масло на слабом огне, добавить муку и быстро перемешать. В горячую смесь, постоянно помешивая, добавить молоко. Поставить смесь на слабый огонь и варить, постоянно помешивая, 5—7 минут до загустения. Снять соус с огня, добавить специи. Прямоугольную форму для запекания смазать маслом, выложить слой листов лазаньи. Сверху слой соуса бешамель (см. с. 82), затем слой фарша. Натереть любой сыр на крупной терке и посыпать им фарш. Далее чередовать слои в том же порядке. Перед этим последним слоем должен быть соус бешамель. Лазанью накрыть фольгой и выпекать 30—35 минут в разогретой до 190 °С духовке. Затем снять фольгу, посыпать тертым сыром и выпекать еще 5—7 минут.



Лазанья с брокколи

Ингредиенты:

- *листья лазаньи* — 150 г;
- *брокколи* — 1 кг;
- *баклажан* — 1 шт.;
- *яйцо* — 1 шт.;
- *чеснок* — 1 зубчик;
- *сливочное масло* — 60 г;
- *мука* — 50 г;
- *взбитые сливки* — 200 г;
- *мускатный орех* — по вкусу;
- *оливковое масло* — 2 ст. ложки;
- *соль, перец черный молотый* — по вкусу;
- *сыр моцарелла (тертый)* — 100 г;
- *сыр пармезан (тертый)* — 50 г.

Разрезать баклажан вдоль. Смазать мякоть оливковым маслом, посыпать чесноком. Подготовленный баклажан тушить 30 минут в духовке срезом вверх. Вынуть ложкой мякоть и хорошо размять.

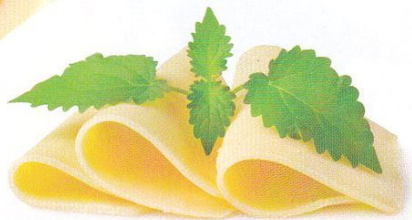
Листы лазаньи в течение 10 минут подержать в горячей воде, откинуть, переложить в холодную воду. Варить брокколи 2 минуты в подсоленной воде. Поджарить в масле муку, добавить 200 г воды, в которой варились брокколи, взбитые сливки, соль, перец и мускатный орех. Готовить эту смесь, помешивая, до загустения. Потомить соус 3 минуты, остудить и вбить в него яйцо. На дно огнеупорной посуды налить немного соуса. Положить 2 листа лазаньи. Сверху выложить половину порции брокколи и половину пюре из баклажана. Полить соусом.

Снова положить 2 листа лазаньи, а затем оставшуюся часть брокколи и пюре из баклажана. Полить соусом, накрыть последними двумя листами лазаньи. Снова полить соусом.

Посыпать лазанью двумя сортами сыра, накрыть фольгой и готовить в духовке 20 минут, после чего удалить фольгу и готовить блюдо еще 10 минут.



Лазанья с креветками



Ингредиенты:

- лазанья — 0,5 упаковки;
- креветки — 1 кг;
- креветки крупные — 0,5 кг;
- йогурт — 4 шт.;
- сыр — 400 г;
- сухое белое вино — 0,33 мл;
- зеленый лук — 1 пучок;
- специи — по вкусу;
- растительное масло.

Креветки разморозить и очистить. Крупные креветки разрезать на несколько частей. Обжарить их в масле и залить половиной вина. Потушить 5—8 минут и отставить. Листы лазаньи отварить до полуготовности в подсоленной воде с ложкой растительного масла. Остудить.

Йогурт смешать со специями. Зеленый лук омыть и мелко порезать. Сыр натереть на крупной терке. Форму для выпекания смазать маслом и выложить первый слой листов лазаньи, сверху намазать йогуртовой смесью. Посыпать луком. Выложить часть креветок и сверху посыпать тертым сыром. Далее чередовать слои в том же порядке.

Закрывать лазанью последними листами, смазать соусом и посыпать сыром. Аккуратно приподняв за угол слои, вылить остатки вина в форму.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 °С в духовке 45—50 минут.



Пасту нужно хранить в полотняных мешочках в сухом, темном, хорошо проветриваемом месте.



Вегетарианская лазанья

Ингредиенты:

- *листья лазаньи* — 8 шт.;
- *шпинат (молодые листья)* — 200 г;
- *сладкий перец (желтый)* — 1 шт.;
- *сладкий перец (красный)* — 1 шт.;
- *сыр домашний* — 3 стакана;
- *сыр моцарелла* — 200 г;
- *сыр пармезан (тертый)* — 1 стакан;
- *чеснок* — 2 зубчика;
- *томатный соус* — 200 г;
- *масло оливковое* — 2 ст. ложки;
- *базилик* — 1 ч. ложка;
- *майоран* — 1 ч. ложка;
- *соль, перец черный молотый* — по вкусу.

В сковороде с толстым дном разогреть оливковое масло и бросить в него мелко нарезанный шпинат, тушить в течение 2 минут. Сладкий перец порезать небольшими кубиками и добавить к шпинату, туда же положить чеснок, пропущенный через пресс. Тушить еще 3 минуты, пока перец не станет мягким. Добавить томатный соус, соль, перец, базилик, майоран и тушить еще 5 минут, постоянно помешивая. Снять с огня. В отдельной посуде смешать домашний сыр, пармезан и 150 г моцареллы, порезанной полосками. Форму для приготовления лазаньи смазать маслом и выкладывать слои следующим образом: на дно слой начинки, сверху лист лазаньи, на нее слой домашнего сыра с пармезаном и моцареллой. Повторять так, пока не используются все листья лазаньи, сверху должен быть слой начинки, на который выкладывается оставшаяся смесь сыров с домашним сыром, и этот слой посыпается оставшейся моцареллой. Накрывать форму сверху фольгой и поставить в предварительно разогретую до 190 °С духовку на 30 минут. Затем фольгу снять и продолжать запекать в духовке, пока лазанья не станет золотисто-коричневого цвета. Вынуть из духовки и дать остыть 20 минут.



Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

Содержание

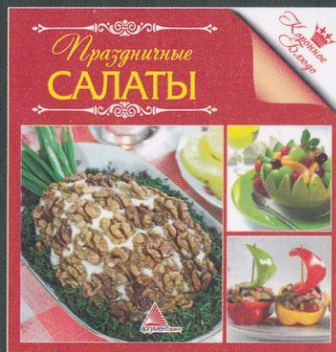
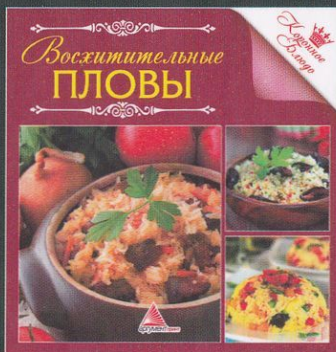
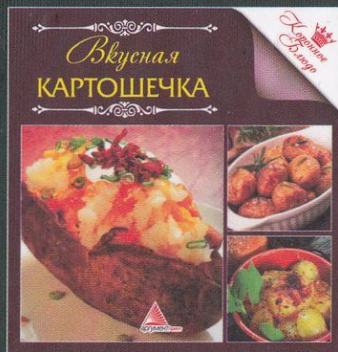
Содержание

Содержание

Содержание

Макароны, спагетти, лазаньи	3
Макароны с мясным рагу	6
Пенне ригате с соусом из помидоров и лосося	8
Пенне с томатным соусом и маслинами	10
«Бантики» с грибами	12
Макароны с зеленым горошком	14
Итальянский салат с макаронами	16
Макароны с капустой брокколи	18
Каннелонни с соусом из тунца	20
Салат с макаронами и сосисками	22
Пенне по-итальянски	24
Оливье по-итальянски	26
Макароны со свекольным соусом	28
Макароны с фаршем и сливками	30
Макароны «ракушки», фаршированные фаршем	32
Макароны, фаршированные мясом	34
Спагетти по-неаполитански	36
Спагетти с мясом в томатно-чесночном соусе	38
Лапша с мини-фрикадельками	40
Спагетти по-флорентийски	42
Спагетти с соусом «Песто»	44
Спагетти с томатным соусом	46

Лапша с черри и шпинатом.....	48
Спагетти с овощным соусом	50
Спагетти «Болоньез»	52
Спагетти с креветками и стручковой фасолью	54
Спагетти с запеченными овощами.....	56
Паста с грибами	58
Паста с томатами и маслинами	60
Паста, запеченная с курицей и грибами	62
Гнезда из пасты с крабовым мясом	64
Паста с курицей и помидорами.....	66
Каннеллони, фаршированные мясным фаршем	68
Равиоли со шпинатом и сыром	70
Равиоли с томатным соусом.....	72
Равиоли по-генуэзски.....	74
Равиоли с рикоттой.....	76
Лазанья с курицей и шпинатом	78
Лазанья со шпинатом и рикоттой.....	80
Лазанья с бараниной.....	82
Лазанья.....	84
Мясная лазанья	86
Лазанья с брокколи	88
Лазанья с креветками.....	90
Вегетарианская лазанья	92



Серия «Коронное блюдо»

Удивительная паста, нежная лазанья...
Каждый из нас любит эти вкусные блюда.

Но всегда хочется порадовать своих
родных новыми блюдами из макаронных
изделий. Наша книга поможет Вам в этом!
В ней Вы найдете рецепты салатов, вторых
блюд из макарон, а также пенне, лазаньи,
спагетти, каннеллони, равиоли, пасты.
Готовьте и удивляйте своих родных этими
восхитительными блюдами!

<http://www.argprint.com.ua>

<http://www.knigap.com>

ISBN 978-617-594-565-0



9 786175 945650