

РАДОСТИ ЖИЗНИ

Мечты сбываются, грузья! Совсем скоро все вернется в обычное и приятное житейское русло, поэтому мы предлагаем вам пофантазировать и погрузиться в воспоминания!

Как хотелось бы сейчас пройтись по Набережной Императрицы в Сан-Ремо, послушать хиты моря под бэквокал пальм, вдохнуть целебный воздух, за которым в этот небольшой курортный город на Лигурийском побережье устремились русские аристократы и члены царской семьи с ослабленными легкими. А потом устроить себе оздоровительный шопинг в новом The Mall Luxury Outlet - Sanremo, который в июне будет отмечать свой первый день рождения. Или проснуться утром под перезвон колоколов всех соборов Флоренции, заказать чашечку другую облачного капучино, позавтракать с видом на реку Арно, затем подняться на холм в восхитительный Giardino Bardini, в котором сейчас цветёт сиреневое облако глицинии, создавая благоухающую цветочную раму для одной из самых потрясающих панорам Флоренции.

Но пока мы все сидим дома и желаем миру скорейшего выздоровления, The Mall Luxury Outlets советует не унывать и пребывать в «приятном карантине», прикоснувшись к Италии хотя бы в мыслях и чувствах.

Давайте вместе с Джузеппе Росси, шеф-поваром ресторана La Pignese в Сан-Ремо, приготовим несколько типичных итальянских блюд: лигурийскую Brandacujun (Брандакуйун) - закуску из вяленой (сушеной) трески Stoccafisso и картофеля, лигурийскую пиццу Сарденайра с анчоусами, а также тосканские тортелли alla Mugellana с картофелем.



Лигурийская Брандакуйун

В былые времена блистательная часть Сан-Ремо, выходящая на море, была обыкновенной рыбацкой деревушкой, а поэтому готовили здесь самые простые блюда из того, что найдется в каждом доме. В наши дни, даже когда в Сан-Ремо приезжают поиграть в местном казино или пройти по красной дорожке популярного музыкального фестиваля, паштет из сушеной трески можно встретить в меню самых уважаемых ресторанов. Приготовить Брандакуйун довольно просто, надо только представить, что в открытое окно залетают соленые брызги моря!

Вам понадобится: 500 гр. вяленой (сушеной) трески, 500 гр. картофеля, оливковое масло Extra virgin, петрушка, чеснок, соль и перец, лимонный сок, оливки и вяленые помидоры в масле, тосты.

Приготовление: Замочите треску, после чего удалите кости. Затем сварите куски рыбы и картофеля в подсоленной воде, пока они не станут мягкими (около 30 минут). Откиньте приготовленные рыбу с картофелем на дуршлаг, чтобы стекла вся жидкость, затем сложите в миску, быстро перемешивайте и начинайте разминать вилкой. В полу-



ВКУСЫ ИТАЛИИ С THE MALL LUXURY OUTLETS

чившуюся гладкую массу добавьте перец, лимонный сок, несколько ложек оливкового масла, мелко нарезанный чеснок и петрушку, посолите по вкусу. После всего, тщательно перемешайте и сделайте с помощью двух ложек небольшие котлетки. Добавьте немного нарезанных оливок и вяленых помидоров. В завершение, выложите их на тарелку с тостами.

Лигурийская пицца Сарденайра

Эту своеобразную лигурийскую пиццу часто можно встретить в закусочных Сан-Ремо. Раньше её готовили с сардинами, отчего и происходит созвучное название. Тесто для Сарденайры напоминает focaccia, поэтому его довольно легко приготовить в домашних условиях.

Вам понадобится: 500 гр. муки, 1/2 литра воды, 10 гр. дрожжей, полстакана оливкового масла, 15 гр. соли, томатный соус, нарезанный лук, орегано, каперсы, анчоусы, чеснок, оливки.

Приготовление: Для начала растворите дрожжи в тёплой воде. Добавьте в муку оливковое масло, после чего влейте туда разбавленные ранее дрожжи и посолите. Замесите получившееся тесто и оставьте его в покое на 30 минут. Пока тесто поднимается, обжарьте предварительно нарезанный лук, добавьте орегано, каперсы, анчоусы, а под конец - томатное пюре.

Возвращаемся к подошедшему тесту. Разомните его на сковороде или в круглой форме. Приготовленный соус равномерно распределите на тесте, а сверху разложите оливки и зубчики чеснока. Разогрейте духовку до 170 градусов и поставьте туда Сарденайру. Через 40 минут ваша аппетитная лигурийская Сарденайра будет готова!

Тосканские тортелли алла Муджеллана

Говоря о Тоскане мы, прежде всего, вспоминаем



домашнюю пасту пичи с рагу из кабана, громадный стейк или умопомрачительное джелато! Но один из очень древних рецептов Тосканы - Tortelli all Mugellana. Готовить это блюдо довольно кропотливое занятие, но ведь у нас сейчас есть время на оттачивание своих скрытых кулинарных навыков.

Для 6/8 порций вам понадобится: 500 гр. муки, 5 яиц, 500 гр. картофеля, зелень петрушки, 1 зубчик чеснока, пармезан, 2 ложки мясного соуса, 5 ложек оливкового масла extra virgin, соль и перец по вкусу.

Приготовление: Смешайте муку с яйцами, замесите тесто и поставьте его отдыхать. Тем временем приготовьте начинку: отварите картофель в кожуре, нарежьте чеснок и петрушку и слегка обжарьте их на сковороде. Отварной картофель почистите, растолките, добавьте в соус из чеснока и петрушки, туда же добавьте натертый пармезан, рагу, соль и перец по вкусу, всё это смешайте до однородной массы. Раскатайте отдохнувшее тесто максимально тонко, после чего нарежьте полоски шириной 12-15 см. Ложкой или из кондитерского мешка выложите на одну сторону начинку в центре полосок из теста с «шагом» в 1 см. Залепите полоски вдоль и сформируйте прямоугольные или квадратные тортелли с помощью специального колеса для нарезки пиццы с зубчиками. Слегка посыпьте тортелли мукой, чтобы они не склеились. Вскипятите воду, подсолите и готовьте тортелли 5-6 минут. Время приготовления блюда зависит от толщины теста. Тортелли можно подавать с оливковым маслом и пармезаном, но в Тоскане сверху ещё щедро добавляют рагу.

Buon Appetito, дорогие читатели! 

Фотоматериалы предоставлены Luiz Ribeiro Ribeiro © 123RF.com

Статья подготовлена в сотрудничестве с Luiz Ribeiro Ribeiro © 123RF.com и iPRom Group

