

МАМЕ И ПАПЕ ЗА ИХ БЕЗУСЛОВНУЮ ЛЮБОВЬ,
ТЕРПЕНИЕ И ПОДДЕРЖКУ.







СОДЕРЖАНИЕ

СПИСОК РЕЦЕПТОВ . . . 8

ВВЕДЕНИЕ: ЛЮБОВЬ К ПАСТЕ . . . 11

- 1 | ТРАДИЦИИ И НОВАТОРСТВО . . . 15
- 2 | ПШЕНИЧНАЯ МУКА . . . 19
- 3 | СВЕЖАЯ ПАСТА . . . 29
- 4 | ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ ПАСТА . . . 59
- 5 | РАВИОЛИ И ПАСТА С НАЧИНКОЙ . . . 85
- 6 | ЭКСТРУДИРОВАННАЯ И СУХАЯ ПАСТА . . . 121
- 7 | ИГРАЕМ СО ВКУСАМИ . . . 147
- 8 | СФОРМИРОВАННАЯ ВРУЧНУЮ ПАСТА . . . 183
- 9 | НЬОККИ . . . 211
- 10 | РИЗОТТО . . . 231

БУЛЬОНЫ, СОУСЫ И ДРУГИЕ ОСНОВЫ . . . 249

ПОЛЕЗНЫЕ АДРЕСА . . . 259

БЛАГОДАРНОСТИ . . . 261

ИЗБРАННАЯ ЛИТЕРАТУРА . . . 264

УКАЗАТЕЛЬ . . . 266

СПИСОК РЕЦЕПТОВ

3 | СВЕЖАЯ ПАСТА

Тесто на яичном желтке 36

Тесто на яичном желтке с хлебной мукой • Желтковое тесто • Тесто на цельном яйце и яичном желтке • Тесто на цельном яйце и яичном желтке с хлебной мукой • Тесто на цельном яйце с хлебной мукой и пшеничной мукой жернового помола • Тесто на цельном яйце с цельнозерновой пшеничной мукой • Тесто на цельном яйце с семолиной • Тесто для корцетти • Тесто для кулурджоне

Папарделле с рагу из кролика и персиками 41

Корцетти с кремом из красного сладкого перца 43

Малтальяти аль арабьята 44

Гарганелли алла карбонара 47

Феттучине с кукурузным пюре и обожженным зеленым луком 48

Тальятелле с традиционным соусом болоньезе 50

Фарфалле с чоризо и бобами 53

Фаццолетти с крабом и бурратой 57

4 | ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ ПАСТА

Ротоло со спаржей и яичным желтком 63

Ротоло с баклажаном и пармезаном 66

Ротоло с остатками поленты и кукурузным салатом 67

Фаццолетти с кабачком с чесночным маслом со шнитт-луком 68

Каннеллони с артишоком и салатом из мяты 71

Фаццолетти с мангольдом и рикоттой из овечьего молока 73

Канеллони с баклажаном, кремом из пармезана и разноцветными помидорами 74

Канеллони с пьоппини и салатом романеско 76

Лазанья с разноцветными помидорами и бурратой 78

Лазанья из цельнозерновой пасты с рубцом 80

Открытая лазанья с сыром скаморца и спаржей 83

5 | РАВИОЛИ И ПАСТА С НАЧИНКОЙ

Равиоли с рикоттой 91

Карамелле с инжиром, луком и фондютой со сладкой горгонзолой 93

Аньолотти с зеленым горошком и лардо 95

Равиоли с сибасом и томатно-масляным соусом 97

Равиоли с сыром таледжо, радиккьо, медом и грецкими орехами 98

Равиоли с черемшой, рикоттой и лимонной цедрой 100

Каппеллетти с лардо, кремом из бобов и сыром пекорино 103

Равиоли со свиными ножками и пыльцой фенхеля 106

Двойные равиоли с бараниной и полентой 109

Равиоли с террином из фуа-гра и луковым мармеладом 113

Кулурджоне с зубной железой и кукурузой 117

6 | ЭКСТРУДИРОВАННАЯ И СУХАЯ ПАСТА

Тесто из семолины для экструдированной пасты 130

Тесто из семолины с фарро • Тесто из семолины для лоригиттас • Тесто из семолины с красным вином • Шафрановое тесто из семолины • Тесто из семолины с чернилами каракатицы • Тесто из семолины с зеленым горошком • Тесто из семолины с цельнозерновой пшеничной мукой

Спагетти с перечным рагу 133

Спагетти с томатным соусом с базиликом 134

Фузилли с соусом путтанеска 135

Букатини с миндальным песто 136

Лингвине алле вонголе 138

Лингвине с мягкопанцирным крабом и хреном 139

Паккери с рагу из осьминога и фондю из качокавалло 141

Ригатони со скорпеной 143

«Петушинные гребешки» с утиным рагу, можжевельником и сыром кастельманьо 144

7 | ИГРАЕМ СО ВКУСАМИ

Тесто с петрушкой 153

Тесто с базиликом • Гречневое тесто • Каштановое тесто • Тесто со шнитт-луком • Тесто с какао-порошком • Лимонное тесто • Мятное тесто • Апельсиновое тесто • Тесто с копченой паприкой • Фисташковое тесто

Мятные папарделле со сморчками 156

Шафрановые фузилли с омаром и луком-пореем 159

Лимонные феттучине с морскими гребешками 161

Фисташковые феттучине с артишоками 162

Лингвине с паприкой, мини-осьминогами, бульоном из окорока и миндалем 165

Грибная паста с улитками и рагу из белых грибов 167

Каштановые тальолини с рагу из зобной железы 168

Феттучине с какао-порошком с рагу из оленины 170

Шафрановые ньокки сарди с костным мозгом 173

Гороховая паста маллореддус с рагу из баранины и мятой 174

Лингвине с чернилами каракатицы, морским ежом и крабом 176

Цельнозерновые спагетти с осьминогом, тушеным в оливковом масле 178

Спагетти с красным вином с хрустящими овощами и рокфором 180

8 | СФОРМИРОВАННАЯ ВРУЧНУЮ ПАСТА

Тесто для пичи 185

Тесто для орекьетте 186

Тесто для кавателли 186

Тесто для пасты дове 187

Тесто для тестароло 187

Лоригиттас с морепродуктами 189

Пичи альо-э-ольо 191

Пальята с зобной железой 193

Кавателли алла норма 196

Паста дове с фрикадельками из перепелки 198

Китарра с рагу из телячьей голяшки 201

Орекьетте с рагу из свиной головы и черным орехом 204

Тестароло с фисташковым песто 207

Строццапрети с зелеными томатами и морским черенками 209

9 | НЬОККИ

Картофельные ньокки с кукурузными сливками и теплым салатом из кукурузы 216

Каштановые ньокки с рагу из белых грибов 219

Тыквенные ньокки с коричневым маслом и хрустящим шалфеем 221

Ньокки с соленой треской и кальмаром 223

Ньокки с мангольдом с коричневым маслом и пармезаном 225

Ньокки с капустой, колбасками и жареными хлебными крошками 226

Ньокки с козым сыром и чипсы из прошутто 228

Традиционные ньокки с семолиной 229

10 | РИЗОТТО

Томатное ризотто 237

Ризотто алла миланезе 238

Ризотто с морепродуктами 241

Ризотто с крабом и щавелем 242

Ризотто с грибами и сыром кастельманьо 243

Ризотто с чернилами кальмара и теплым салатом из каракатицы с рикоттой 244

Ризотто с уткой и апельсиновым соусом 246

БУЛЬОНЫ, СОУСЫ И ДРУГИЕ ОСНОВЫ

Бульон 252

Бульон из мозговых костей • Говяжий бульон • Куриный бульон • Утиный бульон • Бульон из гуся • Бульон из перепелки

Рыбный бульон 253

Бульон из морепродуктов

Крабовый бульон 253

Томатный соус 254

Соус бешамель 255

Соус бешамель с луком • Соус бешамель с трюфелем • Соус бешамель с сыром таледжо

Винкотто 255

Рассол «3-2-1» 256

Маринованный красный лук 256

Полента 257



ВВЕДЕНИЕ

ЛЮБОВЬ К ПАСТЕ

Жизнь — это сочетание двух вещей: волшебства и пасты.

— ФЕДЕРИКО ФЕЛЛИНИ

ИНОГДА МНЕ КАЖЕТСЯ, ЧТО МОЯ ЖИЗНЬ — ОДИН СПЛОШНОЙ И ДЛИННЫЙ ЛИСТ ПАСТЫ. Каждый день приобретает новую форму или наполнение. Некоторые дни замечательны, а другие хочется забыть. Но в конце концов лист продолжается. Для меня жизнь без пасты была бы жизнью без музыки, жизнью без любви. Ни одно блюдо в истории не имело такого количества вариаций, цветов, мотивов, вкусов, текстур и нюансов, как паста. Она похожа на симфонию, которая каждый раз звучит немного иначе. Наслаждаясь поистине вдохновляющей пастой, вы блаженно вздыхаете, как будто впервые слышите блюз Би Би Кинга. Простое волшебство, заставляющее вас улыбаться.

Я вижу это в своих ресторанах каждый день. Гости смеются и рассказывают истории за столом, потягивая прекрасное барбера или кьянти и пробуя всевозможные вкусные блюда. Но когда приносят пасту, трапеза достигает апогея. Все выглядят взволнованными и восторженными. «Только гляньте!» «А у меня какая, смотрите!» Каждый думает, что его или ее паста лучшая, и часто передают тарелки друг другу и пробуют все варианты за столом. В итоге им понравится

все, пусть и по-разному. Люди просто обожают пасту. Это неоспоримый факт. Есть что-то в ее форме, текстуре и сочетаниях вкусов, от чего у вас кружится голова. Паста снова превращает тебя в подростка. Мое сердце разбивается, когда я вижу, как люди слишком долго варят пасту, вываливают ее на тарелку и сдабривают каким-то дешевым соусом. Обращаться с пастой, как с картошкой фри, поливая кетчупом, — кощунство.

В наши дни паста остается не до конца верно понятой. Во-первых, многие повара и домашние кулинары считают, что паста и соус — две вещи, существующие отдельно. Но паста — вещь особенная. Идеальное блюдо из пасты — как хороший брак. В нем двое становятся единым целым. Это больше не Билл Смит и Джейн Смит, или паста и соус. Теперь это Смиты, или отличное цельное блюдо.

Во-вторых, и я отчасти в этом виню и себя, о пшенице тоже судят неверно. Каждый раз, когда меня спрашивали: «Какую муку вы используете?», я отвечал: «Берите муку 00. Вот мой любимый тип». Больше я так не говорю. Мука

также важна для блюда, как и сочетание пасты и соуса, а может, даже более важна. Она лежит в основе каждого вида пасты с великолепной текстурой и прекрасным вкусом. Да, я сказал «вкусом». У муки есть вкус! И, прочитав эту книгу, вы поймете, почему.

Здесь я научу вас не только создавать по-настоящему вдохновляющие блюда из пасты и наслаждаться ими, но и использовать разные виды муки, не полагаясь только на один бренд. Эта книга объясняет, почему классические виды пасты так популярны и как делать ее своими руками. Такие великолепные блюда, как *спагетти аль помодоро* и *феттучине алла болоньезе*, выдержали испытание временем, поскольку в них идеально сочетаются текстура и вкус. Эта книга покажет вам, что делает любое блюдо из пасты привлекательным, как создавать десятки форм, как сочетать пасту и соус и как объединить вкусы и текстуры, не перегружая блюдо. Я поделюсь с вами некоторыми из моих любимых видов теста, начинок и вкусовых сочетаний. А также расскажу о других *прими* в итальянском меню, включая *ньокки*, *ризотто* и *ротоло*.

Паста всегда была одной из самых сложных вещей для изучения в кулинарных школах. Но так быть не должно. Паста – это просто, как одеться утром. У вас в шкафу любая одежда на выбор, и вы одеваетесь под настроение. То же и с пастой.







1

ТРАДИЦИИ И НОВАТОРСТВО

ПИСАТЬ КНИГУ О ПАСТЕ В МИРЕ ВСЕ ВОЗРАСТАЮЩИХ СКОРОСТЕЙ КАЖЕТСЯ АНАХРОНИЗМОМ. Зачем раскатывать пасту вручную, если можно купить готовую? Зачем искать итальянскую сухую пасту ручной работы, которую делают одинаково на протяжении сотен лет, если в соседнем магазине продается паста, которая выглядит почти так же? И забудьте о ризотто! Отварить рис в микроволновой печи – это быстро, дешево и сытно.

Но правильно ли это? Мне кажется, нет. Я также думаю, что паста не столь затратна по времени, как многие думают. Сама мысль о приготовлении домашней пасты так пугает некоторых, что они даже не пытаются. Именно поэтому я и написал эту книгу – чтобы развеять миф о том, что пасту делать сложно. Конечно, изучение всех связанных с пастой аспектов может занять всю жизнь, но вы получите невероятные результаты, просто чуть-чуть лучше познакомившись с ингредиентами и тем, как они сочетаются.

На страницах книги вы найдете исторические и научные сведения о пасте, но главное, для чего она написана, — вдохновить вас на приготовление домашней пасты. Для изготовления пасты не требуется степень магистра. Она состоит из двух простых ингредиентов: муки и жидкости. Вот и все. Жидкость может быть водой, яйцом или почти любой другой жидкостью или сочетанием разных. Пугает не столько сам процесс изготовления пасты. За этим стоит многовековая история. Страх сделать что-то не так. Извечная битва между традициями и новаторством.

Что ж, хочу сказать вам, что итальянская паста — это традиция новаторства! Союз муки и воды принял сотни форм в результате практичности, творчества и в некоторых случаях чистой

прихоти. По сей день история итальянского производства макаронных изделий представляет собой нескончаемый поиск понимания того, чего можно достичь с помощью простого блюда на основе пасты. И этому поиску я отдал почти всю свою жизнь. За это время я понял очень важную вещь об итальянской кухне: я ничего о ней не знаю.

Хотя я родился в сицилийско-американской семье, которая каждые выходные собиралась на большие воскресные ужины, жил в Италии, работал в ресторанах тридцать лет и много путешествовал между Италией и Соединенными Штатами за последние двадцать лет, сейчас я могу сказать больше, чем когда-либо, что я еще даже не прикоснулся к итальянской кухне. Вот такое заявление — одновременно скромное

Рецептам нужны повара

Возможно, это не так очевидно, но разница между рецептом и тарелкой великолепной еды — это вы. Подумайте об этом так: приготовление блюда по рецепту похоже на вождение по GPS. Следуйте инструкциям, и вы доберетесь до места назначения. Но вести машину все равно придется. Блюдо нужно приготовить. А готовка означает реагирование на окружающую среду, снятие проб, чтобы понять, сколько нужно приправ, наблюдение за текстурой теста для пасты, чтобы определить, требуется ли больше муки или воды, и проверка толщины пасты, чтобы решить, подходит ли она для блюда, которое вы собираетесь с ней готовить.

Рецепт не просто рабочий или нерабочий. Повар заставляет рецепт работать. Это не означает, что рецепты в этой книге не были проверены. Они были многократно протестированы на нескольких кухнях кулинарами разного уровня подготовки. Но точный состав ингредиентов, которые вы используете, уровень нагрева вашей плиты, влажность на кухне и многие другие факторы будут влиять на успех. Еда имеет так много переменных, что абсолютная идентичность невозможна. Допустим, вы делаете пасту зимой. Тесто впитывает влагу

из воздуха, поэтому может потребоваться добавить больше воды, потому что в это время года воздух суше. Я постарался объяснить все факторы, способные повлиять на результат, такие как свежесть муки, объем и вес ингредиентов, а также влажность окружающей среды. Но, когда готовите вы, вам и судить об этих факторах.

Идея в том, чтобы действовать. Займитесь готовкой. Пусть рецепты будут лишь руководством, а не священным писанием. Прочитайте сопроводительный текст, чтобы узнать больше, объедините эту информацию со своим опытом, каким бы обширным или ограниченным он ни был, и сложите все вместе, чтобы создать блюдо, которое хотите попробовать. Рецепты здесь написаны так, чтобы вы могли заранее приготовить пасту и соусы, а затем объединить их, как вам нравится. Они предлагают гибкий подход. Просто имейте в виду, что никто не может овладеть искусством изготовления пасты в полном совершенстве. Даже от влажности и тепла ваших рук зависит точное количество муки или воды, которую нужно добавить в тесто. Единственный верный путь к освоению премудростей пасты — продолжать ее готовить. И я надеюсь, что моя книга вдохновит вас на это.

и уверенное. Вы наверняка думаете, что тот, кто потратил большую часть своей жизни на изучение какого-то одного предмета, полностью его понимает. Да, я довольно много знаю об итальянской кухне, но как может один человек понять все ее тонкости? Так много регионов, так много веков истории и культуры, и все они меняются и превращаются в то, что итальянцы готовят сегодня.

Итальянцам сложно менять некоторые блюда. Они родились в определенном контексте. Изменить блюдо — значит стереть контекст и в некоторой степени уничтожить его душу. Кто-то решил добавить сливки в *букатини аль аматричана*? Разумеется, итальянцы обидятся! Так просто нельзя. Уважение традиций — важная часть этой кухни.

С другой стороны, итальянцы поощряют новаторство. Им нравится что-то особенное, какой-то авторский нюанс или индивидуальный подход, когда они дегустируют блюда. Что касается пасты, это означает уважение к традициям, но также готовность принять блюдо, приготовленное по-новому.

Как узнать, не зашли ли вы слишком далеко? Я каждый день сталкиваюсь с этим в своих ресторанах. Я глубоко уважаю и восхищаюсь итальянской кухней и ее традициями. Но мне свойственны любопытство и креативность. Что, если я заменю один ингредиент другим? Что, если буду сочетать вкусы так, а не иначе? Не так давно я был в Риме, наслаждался восхитительной трапезой с Ореттой Занини Де Вита в *Piatto Romano*. Оретта написала десятки отмеченных наградами книг по итальянской кухне, истории и культуре, в том числе невероятную «Энциклопедию пасты». Когда мы попробовали идеально дружинящие *мальтальяти* с простым томатным соусом с чили, к столу подошла шеф-повар Франческа.

«С потрошками я подам вам *ригатони*». Оретта ответила: «Да, разумеется, *ригатони*». «Да? — спросил я. — А почему не спагетти?» Они обе посмотрели на меня как на сумасшедшего и произнесли в унисон: «*Non si fa!*» «Ни в коем случае!» Конечно, я спросил, почему. Франческа объяснила: «Так просто нельзя». Далее она сказала, что иногда в этом блюде можно использовать *капеллини*, но не спагетти. Сбитый с толку, я посмотрел на Оретту. «Нет, — сказала она. — Спагетти — никогда».

Этот разговор укрепил меня во мнении, что итальянские кулинарные традиции основаны на привычке. В определенном регионе столько лет готовили определенное блюдо определенным

образом, что об изменении даже говорить не приходится.

Оретта подробно остановилась на этом вопросе. «Когда вы готовите *букатини аль аматричана*, берете помидоры, немного *гуанчиале* и *пекорино*. И все. Очень просто. Из-за особенностей ландшафта и того, что там росло много лет назад. Итальянская кухня — это о культуре. В определенном регионе росли помидоры, разводили овец и свиней, а пасту высушивали, так как регион располагался между вулканами и морем. И эти факторы повлияли на рождение определенных блюд. А взять и наплевать на годы традиций, изменив блюдо, было бы кощунством. Но в наши дни *гуанчиале* иногда не найти. Скажем, у вас есть *панчетта*. И вы думаете: “Возьму тогда ее”. А может, у вас только пармезан или другой вид пасты. Нет *букатини*, зато есть *ригатони*. Все это — логические замены, не меняющие сути блюда. Но добавление сливок? Или шпинат? Вот в этом нет смысла».

Так что подведем черту. Нельзя кардинально изменить соус и называть его классическим именем. Множество соусов могут принимать разные формы. Но заменять виды пасты и соусы следует лишь в разумных пределах. И причина не всегда научная или вкусовая. Иногда просто потому, что «так можно, а так — нет». Подобный подход дает нам уважение к традициям. Но также оставляет двери открытыми для новаторства.