

# АНТИПАСТА ANTIPASTI

- 10 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
- 11 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
- 12 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
- 13 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
- 14 КАРПАЧЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
- 15 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
- 17 САЛАТ «БАШЕНКА»
- 18 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
- 19 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
- 21 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- 22 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
- 26 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 27 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
- 28 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
- 29 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
- 30 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
- 31 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
- 32 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
- 33 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 34 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
- 35 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ

# ХЛЕБ И ПИЦЦА PANE & PIZZA

- 38 ХЛЕБНЫЕ ПАЛОЧКИ
- 40 ПИЦЦЕТТЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ, ОРЕШКАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 41 МИНИ-ПИЦЦА С ГРУДИНКОЙ, ПОМИДОРАМИ И ОЛИВКАМИ
- 41 МИНИ-ПИЦЦА С КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ И ОЛИВКАМИ
- 42 ФОКАЧЧА С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
- 43 ПИЦЦА «МАРГАРИТА»
- 44 ПИЦЦА С ЯЙЦОМ И ШПИНАТОМ
- 45 ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ, СЫРОМ ТАЛЕДЖО И СПЕКОМ

# ПЕРВОЕ PRIMI

## СУПЫ ZUPPE

- 48 СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
- 49 РЫБНЫЙ СУП ИЗ ЛИВОРНО
- 50 РИМСКИЙ ЗЕЛЕНый МИНЕСТРОНЕ
- 51 ТЫКВЕННЫЙ СУП С МИДИЯМИ

## ПОЛЕНТА POLENTA

- 54 ПОЛЕНТА
- 54 ПОЛЕНТА СО СПАРЖЕЙ
- 55 ПОЛЕНТА С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 55 ПОЛЕНТА С ОЛИВКАМИ

## РИЗОТТО RISOTTO

- 59 РИЗОТТО
- 60 ЧЕРНОЕ РИЗОТТО
- 61 РИЗОТТО БАРОЛО
- 62 РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ  
И АПЕЛЬСИНАМИ

## ПАСТА PASTA

- 66 СПАГЕТТИ С БОТАРГОЙ
- 67 ПЕННЕ С РИКОТТОЙ И ВЕСЕННИМИ ОВОЩАМИ
- 69 ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С ТЫКВОЙ И ПЕКОРИНО
- 72 ПАККЕРИ С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ
- 74 ПАПАРДЕЛЛЕ С ПОРЕЕМ И ГРИБАМИ
- 76 СПАГЕТТИ АЛЬ АМАТРИЧИАНА
- 78 НЬОККИ С МОРКОВЬЮ И ОЛИВКАМИ
- 79 РАВИОЛИ С СЕМГОЙ

# ВТОРОЕ SECONDI

## МЯСО, ПТИЦА CARNE, POLLAME

82	БАРАНИНА, ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ
83	БИФШТЕКС С ФАСОЛЬЮ И ЖАРеныМИ ГРИБАМИ
84	ТАЛЬЯТА НА ГРИЛЕ С РУКОЛОЙ
85	КРОЛИК ПО-ОХОТНИЧЬИ
86	ГОВЯДИНА С КАШТАНАМИ
87	ЦЫПЛЕНОК С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА
88	ПЕРЕПЕЛКИ С ВИСКИ И МАРМЕЛАДОМ
89	ЗАПЕЧЕННАЯ ЦЕСАРКА С СОУСОМ ИЗ ТАРХУНА
90	СЛОЕНый ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

## РЫБА, МОРЕПРОДУКТЫ PESCE, FRUTTI DI MARE

93	ОКУНЬ С БАКЛАЖАННЫМ ПЮРЕ
94	СЕМГА С СОУСОМ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ФУНДУКА
95	ФАРШИРОВАННЫЕ САРДИНЫ
96	КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ
97	МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ С ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

# ДЕСЕРТЫ DOLCE

100	ТИРАМИСУ
101	ТИРАМИСУ С ТЫКВОЙ
104	ТИРАМИСУ С КЛУБНИКОЙ
105	ТОРТ С МАЛИНОЙ
106	ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С АБРИКОСАМИ
107	ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
110	СЛИВЫ В ВИНЕ
111	ГРУШИ В КРАСНОМ ВИНЕ С МАСКАРПОНЕ И МЕДОМ
113	РУЛЕТ «АРЕЦЦО»
114	БИСКОТТИ С ФУНДУКОМ И ШОКОЛАДОМ
115	РОМОВЫЕ БАБЫ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ
116	ТОРТ МОККА
117	ПАНФОРТЕ
118	ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ
119	ПАННА КОТТА С АБРИКОСОВЫМ МУССОМ
122	ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ
123	МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОЗЬЕГО ЙОГУРТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ
124	МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ
124	МОРОЖЕНОЕ «МАРГАРИТА»
125	ЦИТРУСОВОЕ СЕМИФРЕДДО
126	МОРОЖЕНОЕ «ТРЮФЕЛЬ»
126	СЛИВОВОЕ СОРБЕ
127	РИЧЧАРЕЛЛИ



Если говорить языком цифр — книжка писалась чуть больше трех лет, если же говорить положив руку на сердце, — она писалась около 17 лет, начиная с моей первой поездки в Италию. Мне кажется, все люди делятся на тех, кто любит итальянскую кухню, и тех, кто от нее быстро устает. Есть те, кто может сказать: «Нас доели эти макароны! Когда же я вернусь домой и поем борщ?» — и ни в коем случае я не придираюсь здесь слову «борщ» негитивного смысла! В этой части человечество может окзаться и китец, который тоскует по своей лепше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и англичанин, которому снятся фиш-н-чипс. Другая же часть человечества безоговорочно принимает бесконечное количество макаронов в разных их проявлениях, бесконечное количество хлебобулочной формы и квестов и никогда от них не устает. Пицца, гриссини, фок-чучи, чизбургер, пульзе — эти слова звучат для меня, как поэзия Dante, потому что являются из вторых.

Моя итальянская книжка — книжка моей жизни — неслучайно называется очень давно и, надеюсь, с выходом «В поисках тирмису» не закончится. Именно потому, что у итальянцев этот роман не заканчивается никогда. Итальянская кулинария вечна, любовь к ней не имеет границ. В итальянской кулинарии главное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открываю. В отличие от французских, для которых на первом месте искусство обращения с продуктами, манипуляции с ними, для итальянцев главное предназначение повара — помочь продукту метко выстрелить и попасть в десятку.

«В поисках тирмису» появился опытным путем. Это такой опыт, когда ты сначала просто открывешь для себя страну, потом понимаешь, что открытий набираться достаточно точное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот кзтягивает, что уже не можешь остановиться, и в результате появляется целая книга. Очень хочется, чтобы уже после ее прочтения возникло желание написать такую же свою. И может быть, пройдя по тем местам, в водки на которые я делюсь, вы найдете еще большее количество своих вкусных мест, и в этом тоже хочется с кем-то ими поделиться.

**Юлия Высоцкая**

# АНТИПАСТА ANTIPASTI

- 10 БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ
- 11 БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ
- 12 ГОРГОНЗОЛА С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ
- 13 ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ
- 14 КАРПАЧО ИЗ БРЕЗАОЛЫ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА
- 15 САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА С КОЗЬИМ СЫРОМ И МЯТОЙ
- 17 САЛАТ «БАШЕНКА»
- 18 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, РУКОЛЫ И АНЧОУСОВ
- 19 САЛАТ ИЗ ГРУШ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЛУКОМ И МИНДАЛЕМ
- 21 САЛАТ С ДЫНЕЙ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
- 22 САЛАТ ИЗ МОЛОДОЙ КАРТОШКИ С ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
- 26 ЗАПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ С СОУСОМ ПЕСТО ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ
- 27 ОВОЩНОЕ ФРИТТО МИСТО
- 28 ЛАЗАНЬЕТТА ИЗ ЦУКИНИ С РИКОТТОЙ И СОУСОМ ПЕСТО
- 29 ПОМИДОРЫ, ТОМЛЕННЫЕ В ДУХОВКЕ В ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ
- 30 РУЛЕТ С ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ
- 31 ПУДИНГИ С ШАЛФЕЕМ
- 32 ФЛАН ИЗ РИКОТТЫ С ГРИБНЫМ САЛАТОМ
- 33 ПИРОГ ИЗ ТЫКВЫ С ГОРГОНЗОЛОЙ
- 34 ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С РИКОТТОЙ, ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ
- 35 ПИРОЖКИ СО ШПИНАТОМ И ГРУШЕЙ



# БРУСКЕТТЫ

## BRUSCHETTE

Что такое брускетт ? Брускетт , можно сказать, это целый мир. Идея в том, чтобы взять кусок хорошего хлеба , чуть-чуть его поджарить, желтеть на гриле или в печке с углями. Не терять быстренько, пока он теплый, чесноком или не натереть, если вы чеснок не любите. Сбрызнуть оливковым маслом, сверху можно выложить что угодно. Это могут быть овощи, мясо, перетертая куриная печень, сыр. Или фрукты, ягоды, замороженные в сахарной пудре и в вине или просто припущенные на огне. Можно выложить на хлеб фрукты и запечь уже все вместе. Ну, естественно, когда мы запекаем фрукты, чесноком хлеб натереть не будем — не деюсь, вы это и без меня поняли. А я больше всего люблю поджаренный хлеб, слегка натертый чесноком и сбрызнутый оливковым маслом — мутным, темно-темно-зеленым, которое слегка горчит. Мне лично больше вообще ничего не надо!



3 небольшие чиботты  
 2 цукини или кабачки  
 6 небольших помидоров  
 2 крупных сладких перца  
 8 ломтиков пармской ветчины  
 2–3 мленьких шарика моцареллы  
 небольшой пучок мяты  
 небольшой пучок петрушки  
 небольшой пучок базилика  
 2–3 зубчика чеснока  
 4–5 ст. ложек оливкового масла  
 свежемолотый черный перец  
 морская соль

# БРУСКЕТТА С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

## BRUSCHETTE CON PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE

6 порций



1. Цукини нарезать длинными широкими полосками, обжарить с обеих сторон на сковороде-гриль или в духовке под грилем и порубить на мленькие бруски.
2. Мята и петрушку мелко нарезать.
3. Провить цукини 1–2 ст. ложки масла оливкового, слегка посолить и поперчить, добавить немного измельченной мяты и петрушки, все перемешать. Первая заправка для брускетты готова.
4. Сладкий перец запечь в духовке под грилем, время от времени переворачивая, чтобы он равномерно обуглился со всех сторон. Не пугайтесь сгоревшей кожицы — именно так ее легче всего снять, и вкус получится ярче и интереснее. Обычно перец запекается в сильно разогретой духовке 15–20 минут.
5. Оставить запеченный перец некоторое время в плотно закрытом целлофановом пакете или в кастрюле под крышкой, что тоже хорошо работает. Как только остынет, снять кожицу, удалить семена и перепонки, мякоть нарезать не слишком тонкими полосками. Посолить, поперчить, полить 1 ст. ложкой оливкового масла. Шарик моцареллы разломить пополам. Вторая заправка готова.
6. Помидоры нарезать кубиком и выложить в дуршлаг на 5–10 минут, чтобы стек лишний сок, затем переложить в миску, посолить, поперчить, добавить 1 ст. ложку оливкового масла и базилик, который лучше порвать руками, не резать ножом. Третья заправка тоже готова.
7. Какую чиботту нарезать вдоль пополам, обжарить на сковороде-гриль или подсушить в духовке под грилем.
8. Чеснок почистить, натереть им подсушенный хлеб и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.
9. На куски хлеба положить заправки. У вас должны получиться брускетты трех видов: на брускетту с цукини выложить несколько ломтиков ветчины, на брускетту со сладким перцем — разломленную моцареллу, помидоры хороши с мякотою себе!



# БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ

## BRUSCHETTE ALLA FRUTTA

6 порций

Для меня вкус с печенных фруктов — это не вкус Италии, а вкус Новочеркасск и вообще бабушкиной кухни. Пирожки с брусничкой, яблоками, вишнями, персиками, грушами, сливами — мое детское ощущение лет, когда можно было целый день жить на одних пирогах и никто не заставлял непременно есть первое, второе, третье. В Тоскане летом бывают столько жаркие дни, что даже вечером после утомительного зноя есть не хочется. В этой ситуации нет ничего лучше, чем кусочек хлеба с запеченными фруктами и бокал прохладного Prosecco.

Ваниль — специя прекрасная и дорогая. Чтобы извлечь из нее максимум, что можно, по моему мнению, я делаю следующее: когда готовлю панинотту, ванильное мороженое, заварную крем, то острым ножом нарезаю вдоль стручков ванили и выскребую из него все ванильные семена. Дальше семена использую для приготовления десерта, стручок кладу в сахарницу. Можно поступить и по-другому: порезать этот стручок на кусочки и измельчить с сахаром — получится ванильный сахар. Ну если стручок вместе с семенами смолоть с сахаром в кофемолке, выйдет бланшующий сахар-ваниль в пудру.

- 1 чиабатта или белый батон
- 6 персиков
- 6 брусничек
- 6 слив
- 250 г ванильного сахарной пудры
- 100 г сливочного масла
- 50 мл коньяк

**Духовку предварительно разогреть до 180 °С.**

1. Из брусничек, персиков и слив удалить косточки, нарезать фрукты дольками и выложить в миску.
2. Нарезанные фрукты посыпать сахарной ванильной пудрой, полить коньяком, перемешать и остудить минимум 20 минут.
3. Чиабattu нарезать вдоль на две части, затем каждую часть еще раз пополам.
4. Каждую часть хлеба срезать пополам, уложить сверху фрукты и запечь в разогретой духовке 20–25 минут.

# ГОРГОНЗОЛА

С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ

## GORGONZOLA

CON PANE, MIELE E MARMELLATA

4 порции

1/2 буханки деревенского или домашнего хлеба  
200 г сыра горгонзол  
200 г варенья или конфитюра (из лука, айвы, инжира или зеленых помидоров)  
200 г орехов  
200 г фруктов  
50 г меда

Отличный выход, когда после вечеринки открываются вторые дыхание и просыпается аппетит. Если есть хороший сыр и хлеб, ставьте на стол «сопровождение» — конфитюр или варенье, а также мед — и вперед! И варенье, и фрукты, и хлеб, и мед нужны здесь только для того, чтобы подчеркнуть вкус сыра. Фрукты, как и орехи, подойдут любые, особенно хороши груши, виноград, инжир и сливы.

1. Хлеб нарезать.
2. Разогреть сковороду без масла и поджарить гренки.
3. Горгонзолу нарезать или просто поломать.
4. Орехи, мед и варенье выложить в небольшие креманки.
5. Фрукты нарезать или оставить целиком.

Подать гренки с горгонзолой, орехами, вареньем, медом и фруктами.





# ВАРЕНЬЕ

ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

## MARMELLATA

DI MELE COTOGNE E ARANCE

Особенно хорошо это варенье гармонирует с пикантными, яркими сырами с ореховым оттенком вкуса, например с выдержанным пекорино, комте или пермезом.

1. Апельсины вымыть, проколоть по всей поверхности вилкой, сложить в небольшую емкость, залить водой и оставить на двое-трое суток. Каждый день менять воду. Затем нарезать апельсины вместе с кожурой дольками.
2. Айву вымыть, очистить, нарезать пополам и удалить сердцевину, затем нарезать дольками размером с апельсиновые.
3. Поместить айву вместе с апельсинами в небольшую кастрюлю, довести с сахаром и оставить на ночь настояться.
4. На следующий день утром поставить кастрюлю на огонь, довести варенье до кипения и варить 20 минут. Снять с огня и полностью остудить. Вечером снова поставить на огонь, довести до кипения и варить еще 20 минут.
5. На следующий день проделать то же самое. В конце варки добавить измельченный имбирь и теплым разлить в варенье банки.

1 кг айвы  
6 апельсинов  
600 г сахара  
небольшой кусочек корня имбиря

Попробуйте и так: нарежьте острым ножом три стручка ванили, выньте семена и варите то и другое вместе с фруктами. Из готового варенья стручок удалите.