

Італійська кухня в «Золотій касті»

Роксана Анасколі

В редакції «Золотої касті» є люди, які небайдужі до кулінарії. Тому запитання Гамлета «To be or not to be» в колонці з кулінарними рецептами нашого журналу навіть не ставилося. «Бути!» – однозграйно вирішили редакційні гурмани (а негурмани просто випарувалися з нашого колективу). Таке рішення вони прийняли, зрозуміло, після чергового вдалого відвідування ресторану. Але, як тільки минули щасливі хвилини повного насичення, членів редакції присіли напружені «розмишлізми»: адже журнал потребує не чогось там поспіхом переписаного із совдепівської кулінарної книги, а правдивих і шляхетних рецептів від справжніх знавців кулінарії.

Тут нам допомогли з-за кордону. Колишня наша співвітчизниця, а тепер мешканка чарівного італійського містечка Мізано, що знаходиться поблизу Ріміні, Оксана Данеллі люб'язно погодилася поділитися з читачами «Касті» секретами справжньої італійської кухні. Сеньйора Данеллі чудово знається на кулінарних рецептах, створених нащадками славетних кухарів Адріатичного узбережжя Романьї, крім того, на власній кухні перевірила правдивість і точність старовинних й модерних рецептурних збірок Калабрії і Сицилії, Тоскани та Венеції.

Тепер кожний, хто візьме до рук наш часопис, матиме змогу, якщо буде бажання, час та відповідні інгредієнти, відчутти себе гостем, скажімо, хлібосольного герцога Сфорца і поласувати стравами, які куштували Медичі і Борджіа під час гучних банкетів за веселих часів Рісорджіменто, або ж увітати себе в ролі бізнес-партнера татуса Віго Карлеоне і посмакувати тими шедеврами кулінарії, котрі тішили шлунки великих донів Коза Ностри в не менш веселі часи. Смачного!



Кролик в мисливському соусі

Порція на чотирьох чоловік: кролик (вага приблизно 1200 г), 750 г томатного пюре, кілька зубців часнику, пучок селери, морква, ½ стакана білого столового вина, оливкова олія, чорні тушковані оливки (tostati).

спосіб приготування:

кролика порціонують на невеликі шматки, обсмажують в оливковій олії, заливають водою та готують до повного випаровування рідини (приблизно 1 год). Додають томатне пюре, натерту на терці моркву, дрібно нарізану селеру, вино та тушкують до повного випаровування рідини. Наприкінці додають оливки, часник та базилік (за смаком).

Перед приготуванням м'ясо кролика бажано замаринувати (у винному чи яблучному оцті — за смаком) і залишити в холодильнику на три дні. Це зробить м'ясо м'яким та ніжним, з витонченим ароматом.

Рекомендується до страви подавати вино «Брунело червоне» (Тоскана), «Барбареско».



Персики в духовці за бабусиним рецептом

Вибираємо 5–6 великих персиків, які легко діляться навпіл, і розрізаємо кожен на 2 половинки. Вибираємо кісточку та ложечкою вирізаємо трохи м'якоти. Вирізану м'якоть розминаємо виделкою та додаємо подрібнене печиво (наприклад, амарето — білкове печиво зі смаком мигдалю). До суміші додаємо жовток, 4 ложки цукру та трохи лікеру Амарето, розмішуємо до отримання однорідної маси, накладаємо начинку в половинки персиків та ставимо їх у духовку на 30 хв. Запечені персики залишають на певний час, щоб вони охололи, прикрашають листочками м'яти або цукровою пудрою, подають до столу з морозивом, фруктовим сиропом чи желе. Вони чудово смакують з охолодженим шампанським чи кавою-глісе.



Соус з чорносливу

Складники: одна невелика цибулина, 30 г вітччини, 30 г масла, 3 ложки яблучного оцту, 10 сушених слив, сіль, тим'ян.

Спосіб приготування:

дрібно нарізану цибулину обсмажують у вершковому маслі до золоті скоринки (важливо не пересмажити цибулю) разом із вітччиною і додають оцет. Чорнослив попередньо замочують у теплій воді та видаляють з нього кісточку, додають до просмажених вже продуктів. До суміші додають також трохи води і спеції, готують на легкому вогні до отримання однорідної маси. При необхідності чорнослив можна перемолоти на м'ясорубці.

Соус найкраще подавати до тушкованої свинини, оскільки тоді він дає можливість відчутти витончений та неповторний смак м'яса.