

# Итальянская кухня



Итальянская кухня признана не только одной из лучших в мире, но и одной из самых модных в настоящее время. Она отличается большим разнообразием продуктов и приправ: используются овощи, морепродукты, говядина и нежирная свинина, птица, фрукты и ягоды, сыр, бобовые и рис.



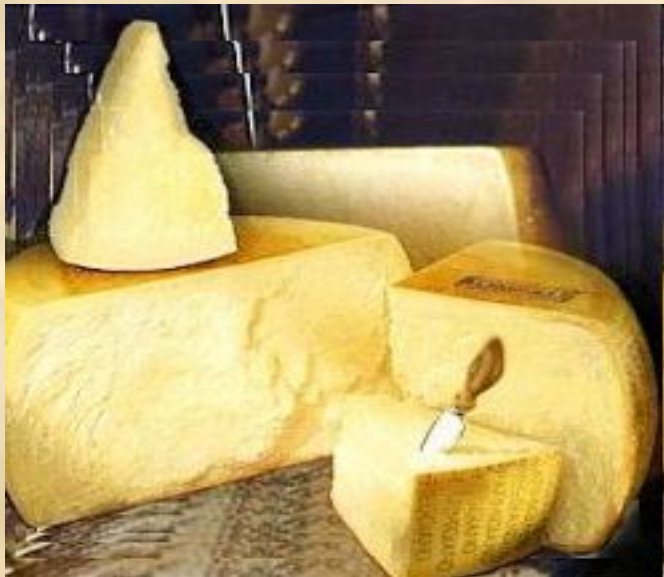
В разных уголках Италии свои особенности приготовления тех или иных блюд, свои рецепты и свои традиции:

-северные районы Италии издавна занимались скотоводством, основные продукты - молоко, сливочное масло и мясо. Здесь употребляют густые наваристые итальянские супы, лазанью, ароматный сыр и знаменитое итальянское мороженое.

-на юге широко используют фрукты и овощи, разнообразные травы - базилик и шафран они кладут в свои блюда чаще, чем любые другие повара мира. На юге Италии готовят ризотто, итальянские салаты и изысканные соусы.

При приготовлении блюд предпочтение отдаётся полезному оливковому маслу.

Итальянские десерты, в большинстве своём, основаны на фруктах.



Мясо в Италии не слишком популярно, чаще его заменяет сыр. Суховатый, два года томившийся в погребах, Пармезан или тот самый знаменитый, с голубой плесенью Горгонцола. Сыр в Италии используется при приготовлении пиццы, пасты и многих других блюд, а может подаваться и отдельно.





Спагетти, каннеллони, и прочие многочисленные макаронные изделия в итальянской кухне называют одним словом «паста». Они непременно подаются с одним из многих традиционных соусов, обилие которых создаёт разнообразие блюд.

Ассортимент «пасты»: **спагетти по – неапольски** — с томатным соусом, **спагетти по - болоньски** — с томатным соусом и мясным фаршем, **спагетти с чесноком и маслом** — с горячим оливковым маслом и совсем слегка обжаренным в нём чесноком.



***Ризотто*** — блюдо из риса (наподобие плова). Среди классических ризотто - с луком и шафраном





**Лазанья** — слоёная запеканка с тестом



Итальянская кухня вобрала в себя различные традиции, смешала их, как ингредиенты очередного блюда и преподнесла их на стол мира пёстрой, словно пицца, неповторимой национальной кухней. Она стала популярна далеко за пределами Италии и завоевала любовь хозяек и гурманов со всех уголков нашей планеты...