

Кухня Италии

Об Италии.

Италия обладает очень интересной историей развития. Входит в «Большую семерку». Также эта страна прекрасна благодаря архитектуре. В Италии жили и живут известные всему миру скульпторы, писатели, живописцы, дизайнеры. Но нельзя оставить без внимания итальянскую кухню.



Типичные продукты для итальянской кухни:

- овощи (помидоры, баклажаны, кабачки, цуккини, салат-латук, перец, артишоки)
- пшеничная мука (изделия из теста, макаронные изделия)
- сыр (пармезан, горгонзола, моцарелла, маскарпоне, рикотта)
- оливки и оливковое масло
- приправы (базилик, каперсы, чеснок, розмарин, пеперони, перец, орегано)
- рыба и морепродукты
- рис
- говядина
- птица
- бобовые (фасоль, чечевица)
- фрукты (лимоны, апельсины, персики) и ягоды
- белые грибы
- миндаль
- вино, итальянские ликёры, граппа.

Пицца.

Ингредиенты:

для теста

- 1 стакан воды
- 2 стакана муки
- 1 ч.л. сухих дрожжей
- 2 ч.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 3 ст.л. оливкового масла

начинка

- 6 ст.л. томатного соуса
- 1 помидор
- 100 г колбасы (салами)
- несколько свежих шампиньонов
- 300 г тертого сыра (моцарелла)



Макаронные изделия

- Макаронник
- Макароны по-флотски
- Лазанья с беконом, шпинатом и грибами
- Спагетти со спаржей и ветчиной
- Каннеллони по-тоскански
- Средиземноморские макароны с базиликом
- Мясная лазанья с баклажаном
- Тальятелле с копченым лососем
- Спагетти с соусом болоньезе
- Паста с соусом из сыра и кабачков с чесночным ароматом
- Паста запеченная с моцареллой
- Салат из пасты пенне с вялеными помидорами
- Паста — тальятелле с грибами
- Паста с брокколи и спаржей
- Паста с летними овощами и травами
- Салат с лапшой, креветками и имбирем
- Паста с лимоном, базиликом и рикоттой
- Спагетти с соусом из оливок и каперсов
- Спагетти с креветками
- Паста с брокколи в сливочно-сырном соусе
- Фузилли с травами и помидорами
- Рамэн



Лазанья.

Ингредиенты:

Лук репчатый (100г) 1 шт.
Оливковое масло 40 мл
Фарш говядина со свининой 500г
Соль $\frac{1}{2}$ ч.л.
Перец черный молотый $\frac{1}{4}$ ч.л.
Томатное пюре 500 г
Петрушка сушеная 2 ч.л.
Базилик сушеный 1 ч.л.
Мука пшеничная 40 г
Молоко 400 мл
Сливочное масло 50 г
Лазанья (листы) 10 шт.
Пармезан (Пармиджано Реджано) 50 г.



Итальянская кухня.

