Я тебя люблю!
Я з кончил эту книгу совсем нед вно.
Я з кончил ее, еще не зн я, что сч стье —
это когд все, кого ты любишь, здоровы.
Я говорю своей дочке к ждый день, много
р з в день: «Я тебя люблю!» — и волнуюсь т к,
к к будто произношу это в с мый первый р з.
И это единственное, что н полняет
мою жизнь смыслом.

УДК 641.55(450)
ББК 36.997
В93

Дизайн: *Ирина Борисова*
Фото на обложке: *Михаил Королев*
Фото: *Екатерина Демина, Александр Гусов, Михаил Королев, Виктория Каралюнец* (стр. 81)

Высоцкая, Юлия Александровна.

В93 Италия. Кулинарное путешествие. В поисках тирамису / Юлия Высоцкая. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 128 с. : ил. – (Выбор кулинарной редакции).

ISBN 978-5-699-99530-1

Это рассказ о счастливых днях в Италии, полных эмоций и красок, это кулинарный гид, в котором Юлия «сдает явки и пароли», раскрывает кулинарные секреты — свои и своих друзей, лучших итальянских шеф-поваров.

Это книга-путешествие в поисках рецепта идеального тирамису, идеального ризотто, идеальной пасты, идеального мороженого... Это рецепты, которые копились в Юлиных записных книжках не один год.

Это история любви между прекрасной страной и автором книги, ведь Италия для Юлии — неисчерпаемый источник вдохновения и радости жизни.

УДК 641.55(450)
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99530-1

© Высоцкая Ю., 2017
© ЗАО «Едим Дома!», 2017
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

ИТАЛИЯ
КУЛИНАРНОЕ
ПУТЕШЕСТВИЕ
РЕЦЕПТЫ • АДРЕСА • СЕКРЕТЫ

В ПОИСКАХ ТИРАМИСУ

ЮЛИЯ
ВЫСОЦКАЯ

2017

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 ЗЕЛЕНОГО 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 ТАЛЬЯТЕЛЛЕ 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 — книжк пис л сь чуть больше трех лет, если же говорить полож руку н сердце, — он пис л сь около 17 лет, н чин я с моей первой поездки в Ит лию. Мне к жется, все люди делятся н тех, кто любит ит льянскую кухню, и тех, кто от нее быстро уст ет. Есть те, кто может ск з ть: «Н доели эти м к роны! Когд же я вернусь домой и поем борщ ?» — и ни в коем случ е я не прид ю здесь слову «борщ» нег тивного смысл ! В этой ч сти человечеств может ок з ться и кит ец, который тоскует по своей л пше из рисовой муки, и японец, которому хочется сырой рыбы, и нглич нин, которому снятся фиш-н-чипс. Друг я же ч сть человечеств безоговорочно приним ет бесконечное количество м к рон в р зных их проявлениях, бесконечное количество хлеб р зной формы и к честв и никогд от них не уст нет. Пицц , гриссини, фок ч-ч , чи б тт , пульезе — эти слов звуч т для меня, к к поэзия Д нте, потому что я к к р з из вторых.

Моя ит льянск я книжк — книжк моей жизни — н ч л скл дыв ться очень д вно и, н деюсь, с выходом «В поиск х тир мису» не з кончится. Именно потому, что у ит льянцев этот ром н не з к нчив - ется никогд . Ит льянск я кулин рия вечн , любовь к ней не имеет гр ниц. В ит льянской кулин рии гл вное — это продукт, и тут я, конечно, Америку не открыв ю. В отличие от фр нцузов, для которых н первом месте искусство обр щения с продукт ми, м нипуляции с ними, для ит льянцев гл вное предн - зн чение пов р — помочь продукту метко выстрелить и поп сть в десятку.

«В поиск х тир мису» появил сь опытным путем. Это т кой опыт, когд ты сн ч л просто открыв ешь для себя стр ну, потом поним ешь, что открытий н - бир ется дост точное количество, чтобы ими можно было поделиться. Процесс этот т к з тягив ет, что уже не можешь ост новиться, и в результ те появляется цел я книг . Очень хочется, чтобы у в с после ее прочтения возникло жел ние н пис ть т кую же свою. И может быть, пройдя по тем мест м, н водки н которые я д л , вы н йдете еще большее количество своих вкусных мест, и в м тоже з хочется с кем-то ими поделиться.

Юлия Высоцк я

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 ЗЕЛЕНОГО 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 т кое брускетт ? Брускетт , можно ск з ть, это целый мир. Идея в том, чтобы взять кусок хорошего хлеб , чуть-чуть его подж рить, жел тельно н гриле или в печке с углями. Н - тереть быстренько, пок он теплый, чесноком или не н тир ть, если вы чеснок не любите. Сбрызнуть оливковым м слом, уж сверху можно выкл дыв ть что угодно. Это могут быть овощи, мясо, перетерт я курин я печенк , сыр. Или фрукты, ягоды, з м ринов нные в с х рной пудре и в вине или просто припущенные н огне. Можно выложить н хлеб фрукты и з печь уже все вместе. Ну, естественно, когд мы з пек ем фрукты, чесноком хлеб н тир ть не будем — н деюсь, вы это и без меня поняли. А я больше всего люблю подж ренный хлеб, слегк н тертый чесноком и сбрызнутый оливковым м слом — мутным, темно-темно-зеленым, которое слегк горчит. Мне лично больше вообще ничего не н до!

БРУСКЕТТА
С ОВОЩАМИ И ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ

BRUSCHETTE
CON PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE

6 порций

3 небольшие чи б тты
2 цукини или к б чк
6 небольших помидоров
2 кр сных сл дких перц
8 ломтиков п рмской ветчины
2–3 м леньких ш рик моц реллы
небольшой пучок мяты
небольшой пучок петрушки
небольшой пучок б зилик
2–3 зубчик чеснок
4–5 ст. ложек оливкового м сл
свежемолотый черный перец
морск я соль

1. Цукини н рез ть длинными широкими полоск ми, обж рить с обеих сторон н сковороде-гриль или в духовке под грилем и порубить н м ленькие бруски.
2. Мяту и петрушку мелко н рез ть.
3. З пр вить цукини 1–2 ст. ложк ми оливкового м сл , слег к посолить и поперчить, доб вить немного измельченной мяты и петрушки, все перемеш ть. Перв я з пр вк для брускетты готов .
4. Сл дкий перец з печь в духовке под грилем, время от времени перевор чив я, чтобы он р вномерно обуглился со всех сторон. Не пуг йтесь сгоревшей кожицы — именно т к ее легче всего сним ть, д и вкус получ ется ярче и интереснее. Обычно перец з пек ется в сильно р зогретой духовке 15–20 минут.
5. Ост вить з печенный перец н некоторое время в плотно з крытом целлоф новом п кете или в к стрюле под крышкой, что тоже хорошо р бот ет. К к только остынет, снять кожицу, уд лить семен и перепонки, мякоть н рез ть не слишком тонкими полоск ми. Посолить, поперчить, полить 1 ст. ложкой оливкового м сл . Ш рики моц реллы р зломить попол м. Втор я з пр вк готов .
6. Помидоры н рез ть кубик ми и выложить в дуршл г н 5–10 минут, чтобы стек лишний сок, з тем переложить в миску, посолить, поперчить, доб вить 1 ст. ложку оливкового м сл и б зилик, который лучше порв ть рук ми, не рез ть ножом. Третья з пр вк тоже готов .
7. К ждую чи б тту р зрез ть вдоль попол м, обж рить н сковороде-гриль или подсушить в духовке под грилем.
8. Чеснок почистить, н тереть им подсушенный хлеб и сбрызнуть ост вшимся оливковым м слом.
9. Н куски хлеб р зложить з пр вку. У в с должны получиться брускетты трех видов: н брускетту с цукини выложить несколько ломтиков ветчины, н брускетту со сл дким перцем — р зломленную моц реллу, помидоры хороши с ми по себе!

БРУСКЕТТА С ФРУКТАМИ

BRUSCHETTE ALLA FRUTTA

6 порций

Для меня вкус з печенных фруктов — это не вкус Ит лии, вкус Новочерк сск и вообще б бушкиной кухни. Пироги с брикос ми, яблок ми, вишнями, персик ми, груш ми, слив ми — мое детское ощущение лет , когд можно было целый день жить н одних пирог х и никто не з ст влял непременно есть первое, второе, третье. В Тоск не летом быв - ют н столько ж ркие дни, что д же вечером после утомительного зноя есть не хочется. В этой ситу ции нет ничего лучше, чем кусок чи б тты с з печенными фрукт ми и бок л прохл дного Prosecco.

В ниль — специя прекр сн я и дорог я. Чтобы извлечь из ее ром т все, что можно, по м ксимуму, я дел ю следующее: когд готовлю п нн котту, в нильное мороженое, з в рной крем, то острым ножом р зрез ю вдоль стручок в нили и выскреб ю из него все ром тные семен . Д льше семен используюдля приготовления десерт , стручок кл ду в с х рницу. Можно поступить и по-другому: порез ть этот стручок н кусочки и измельчить с с х ром — получится в нильный с х р. Ну если стручок вместе с семен ми смолоть с с х - ром в кофемолке, выйдет бл гоух ющ я с х рно-в нильн я пудр .

1 чи б тт или белый б тон
6 персиков
6 брикосов
6 слив
250 г в нильной с х рной пудры
100 г сливочного м сл
50 мл коньяк

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Из брикосов, персиков и слив уд лить косточки, н рез ть фрукты дольк ми и выложить в миску.
2. Н рез нные фрукты посып ть с х рной в нильной пудрой, полить коньяком, перемеш ть и ост вить м ринов ться н 20 минут.
3. Чи б тту р зрез ть вдоль н две ч сти, з тем к ждую ч сть еще р з попол м.
4. К ждую ч сть хлеб см з ть м слом, уложить сверху фрукты и з пек ть в р зогретой духовке 20–25 минут.

ГОРГОНЗОЛА

С ХЛЕБОМ, МЕДОМ И ВАРЕНЬЕМ

GORGONZOLA

CON PANE, MIELE E MARMELLATA

4 порции

1/2 бух нки деревенского или дом шнего хлеб
200 г сыр горгонзол
200 г в ренья или конфитюр (из лук , йвы, инжир или зеленых помидоров)
200 г орехов
200 г фруктов
50 г мед

Отличный выход, когд после вечеринки открыв ется второе дых ние и просып ется ппетит. Если есть хороший сыр и хлеб, ст вите н стол «сопровождение» — конфитюр или в ренье, т кже мед — и вперед! И в ренье, и фрукты, и хлеб, и мед нужны здесь только для того, чтобы подчеркнуть вкус сыр . Фрукты, к к и орехи, подойдут любые, особенно хороши груши, виногр д, инжир и сливы.

1. Хлеб н рез ть.
2. Р зогреть сковороду без м сл и подж рить гренки.
3. Горгонзолу порез ть или просто полом ть.
4. Орехи, мед и в ренье выложить в небольшие крем нки.
5. Фрукты н рез ть или ост вить целиком.

Под ть гренки с горгонзолой, орех ми, в реньем, медом и фрукт ми.

ВАРЕНЬЕ

ИЗ АЙВЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

MARMELLATA

DI MELE COTOGNE E ARANCE

1 кг йвы
6 пельсинов
600 г с х р
небольшой кусочек корня имбиря

Особенно хорошо это в ренье г рмонирует с пик нтными, яркими сыр ми с ореховым оттенком вкус , н пример с выдерж нным пекорино, комте или п рмез ном.

1. Апельсины вымыть, проколоть по всей поверхности вилкой, сложить в небольшую емкость, з лить водой и ост вить н двое-трое суток. К ждый день менять воду. З тем н рез ть пельсины вместе с кожурой дольк ми.
2. Айву вымыть, очистить, р зрез ть попол м и уд лить сердцевину, з тем н рез ть дольк ми р змером с пельсиновые.
3. Поместить йву вместе с пельсин ми в небольшую к стрюлю, доб вить с х р и ост вить н ночь н стояться.
4. Н следующий день утром пост вить к стрюлю н огонь, довести в ренье до кипения и в рить 20 минут. Снять с огня и полностью остудить. Вечером снов пост вить н огонь, довести до кипения и в рить еще 20 минут.
5. Н следующий день продел ть то же с мое. В конце в рки доб вить н рез нный имбирь и теплым р злить в ренье по б нк м.

Попробуйте и т кой в ри нт: р скройте острым ножом три стручк в нили, выньте семен и в рите то и другое вместе с фрукт ми. Из готового в ренья стручок уд лите.