

Более 80 рецептов

Пицца



Уже много лет весь мир любит пиццу не меньше, чем сами итальянцы! Благодаря простоте приготовления и доступности ингредиентов это блюдо пользуется огромной популярностью. В издании представлены самые интересные рецепты, от классической «Маргариты» до греческой и гавайской. Пицца мясная и рыбная, с грибами и овощами, с хрустящей корочкой, сочной начинкой и пикантным соусом... Кроме того, вы найдете здесь рецепты других итальянских блюд — брускетты, чабатты, фокаччи.

Готовьте и наслаждайтесь!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-2896-7



9 785991 02896 7

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-7276-0



9 789661 47276 0

Оксана Рябинина
Мясная ♦ Рыбная ♦ Грибная ♦ Овощная
ПИЦЦА

Оксана Рябинина

Более 80 рецептов

Пицца

Мясная ♦ Рыбная
Грибная ♦ Овощная







ОКСАНА РЯБИНИНА

Более 80 рецептов

Пицца

Мясная ♦ Рыбная
Грибная ♦ Овощная



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2014

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Содержание



Введение	11	Картофельная пицца	
		с маслинами	27
Раздел 1. Пицца	21	Мини-пиццы с креветками	28
		Неаполитанская пицца	28
Мини-пицца «Чудо»	22	Мини-пицца	
Пицца «Доминикана»	22	с перепелиными яйцами	29
Зеленая пицца	23	Острая мини-пицца	
Кальцоне с уткой	24	с говяжьим языком	30
Кальцоне с копченой курицей	24	Мини-пицца «Голодный ковбой»	30
Картофельная пицца		Оранжевая пицца	31
с помидорами	25	Пицца «Сердечки»	32
Мини-пицца с помидорами	26	Пицца «Пиноккио»	32
Лахмаджун (восточная «пицца»)	26	Пицца «Романтика»	33

Пицца «Клоун»	34	Мини-пицца с ананасом и ветчиной	48
Пицца «Маргарита»	34	Пицца с анчоусами и маслинами	48
Пицца «Дары моря»	35	Пицца с бараниной	49
Пицца «Морская»	36	Пицца с ветчиной и помидорами	50
Пицца «Особая»	36	Пицца с ветчиной и сыром	50
Пицца «Провансаль»	37	Пицца с ветчиной и ананасом	51
Пицца калабрийская	38	Пицца с ветчиной	
Пицца домашняя	38	и зеленым луком	52
Пицца «Солнышко»	39	Пицца с ветчиной и лечо	52
Пицца из кабачков	40	Пицца с говядиной	53
Пицца из спагетти	40	Пицца с грибами	54
Пицца «Четыре сезона»	41	Мини-пицца с грибами	
Пицца картофельная с брынзой	42	и помидорами	54
Пицца овощная	42	Пицца с грибами	
Пицца по-гавайски	43	и солеными огурцами	55
Пицца по-домашнему	44	Пицца с грибами и сыром	56
Пицца с брюссельской капустой	44	Пицца с грибами, ветчиной	
Пицца грибная с яйцами	45	и сардельками	56
Пицца с изюмом		Мини-пицца	
и кедровыми орешками	46	с жареным картофелем	57
Пицца «Закусочная»	46	Пицца с индейкой и грейпфрутом	58
Пицца с курицей и маслинами	47	Пицца с колбасой и грибами	58

Пицца с колбасой и сыром	59	Пицца с морепродуктами	73
Пицца с брезаолой	60	Пицца с творогом и помидорами	74
Пицца с копченой рыбой	60	Пицца с тунцом	74
Пицца с креветками		Пицца с тунцом и картофелем	75
и зеленым горошком	61	Пицца с цветной капустой	76
Мини-пицца с копченым лососем	62	Пицца со сладким перцем	76
Пицца с копчеными колбасками	63	Пицца с шампиньонами	77
Пицца с куриной печенкой	64	Пряная пицца с килькой	78
Мини-пицца с креветками		«Фальшивая» пицца	78
и рукколой	64	Пицца со шпинатом	79
Пицца с курицей и майонезом	65		
Пицца с курицей и помидорами	66	Раздел 2. Запеканки	81
Пицца с луком и ветчиной	66	Запеканка из спагетти	
Пицца с курицей и сыром	67	с сырным соусом	82
Пицца с овощами	68	Запеканка из макарон	
Пицца с морским коктейлем	68	с индейкой	82
Пицца с рыбой и орехами	69	Запеканка с грибами и курицей	83
Пицца с помидорами	70	Запеканка по-итальянски	84
Пицца с помидорами и салями	70	Запеканка-солянка	84
Пицца с печенкой и капустой	71	Запеканка с макаронами	
Пицца с рыбой и маслинами	72	и овощами	85
Пицца с семгой	72		

Каннеллони с мясом	86	Каннеллони, запеченные	
Каннеллони с сырным ассорти	86	с яблоками и орехами	100
Каннеллони, фаршированные		Мускатный кекс с финиками	101
брынзой	87	Шоколадная «пицца»	102
Картофельная запеканка		Пирог с творогом по-итальянски	103
с грибами и горгонзолой	88	Панеттоне	104
Мясная запеканка с макаронами	89	Панини на топленом молоке	104
Лазанья с мясом	90	Рисовый пирог по-итальянски	105
Лазанья с курицей и грибами	91		
Ригатони, запеченные с салями	92	Раздел 4. Хлеб и пироги	107
Каннеллони с рыбой		Брускетта с моцареллой	108
под сливочным соусом	93	Брускетта с баклажанами	108
Рулетики с куриной печенкой	94	Брускетта с колбасой	
Рисовый гратен с мясом		пепперони	109
и грибами	94	Бутерброды с маслинами	110
Рулетики по-итальянски	95	Гриссини с кунжутом	111
		Запеченные бутерброды	112
Раздел 3. Сладкая выпечка	97	Итальянские бутерброды	112
Запеканка из спагетти с творогом	98	Итальянский пирог	
Вермишелевая запеканка		с гусиной печенкой	113
с творогом	99	Итальянские горячие бутерброды	114

Итальянский хлеб

«Физгармоника»

115

Кростини с кремом из печени

116

Луковый хлеб с сыром

117

Фокачча с оливками

118

Хлеб с вялеными помидорами

и белыми грибами

118

Хлеб с вялеными помидорами

и тимьяном

119

Чиабатта

120

Чизбургеры по-итальянски

121

Алфавитный указатель

123





Раздел 1

Пицца

Следует ли считать пиццу здоровой пищей? В томатном соусе, добавляемых овощах и зелени содержатся витамины, в сыре моцарелла — белок и кальций, в тесте и масле — сложные углеводы. Короткое время тепловой обработки также свидетельствует в пользу этой пищи. К тому же пиццу можно приготовить, используя великое множество начинок: для вегетарианцев — без мяса; для людей с непереносимостью лактозы — на основе томатного соуса и сыра без лактозы; для тех, кто должен избегать кислых продуктов, в том числе томатного соуса, подойдет пицца, содержащая только сыр, специи и масло. Каждый сможет найти любимый вариант этого блюда.



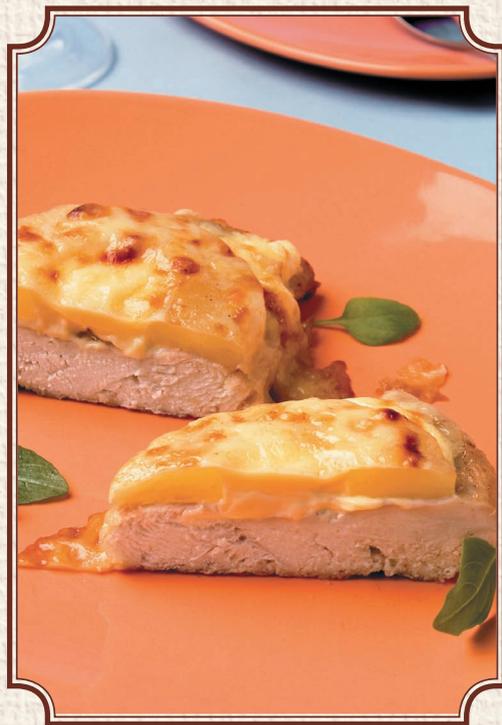
Мини-пицца «Чудо»

3 порции

1 час

картофель **3 шт.**
яичные желтки **2 шт.**
масло растительное **2 ст. ложки**
фарш говяжий **200 г**
сыр **100 г**
огурец соленый **1 шт.**
помидор **1 шт.**
перец сладкий **1 шт.**
лук репчатый **1 головка**
соль

Отварите картофель, разомните его, добавьте желтки, посолите и взбейте пюре. Мелко нарежьте лук и обжарьте его вместе с фаршем на растительном масле. На смазанную сковороду (или форму) выложите пюре, разделив его на три порции и придав форму лепешек. На картофельное пюре выложите ровным слоем фарш, затем мелко нарезанные огурец, перец и помидор. Посыпьте пиццу тертым сыром и поставьте в разогретую духовку. Выпекайте до образования золотистой корочки.



Пицца «Доминикана»

2 порции

1 час

индейка (филе) **200 г**
сыр твердый тертый **4 ст. ложки**
ананас консервированный **1 банка**
майонез **1/2 стакана**
перец черный молотый
соль

Филе индейки нарежьте вдоль ломтиками толщиной около 20 мм, слегка отбейте, посолите, поперчите. На смазанный маслом противень выложите кусочки индейки, смажьте их майонезом, сверху уложите кусочки ананаса, затем посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке 20—25 минут при 200 °С.



УДК 641/642
ББК 36.991
Р98



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.foto.millionmenu.ru

Дизайнер обложки *Сергей Мисяк*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

РЯБИНИНА Оксана

**Піца. М'ясна. Рибна. Грибна. Овочева.
Більше 80 рецептів**

(російською мовою)

Головний редактор С. С. Скляр
Завідувач редакції К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Г. Веремій
Редактор Т. А. Куличихина
Художній редактор С. В. Мисяк
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор І. Г. Близнакова

Підписано до друку 22.04.2014.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Lazurski». Ум. друк. арк. 10,32
Наклад 10000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.ttormado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

РЯБИНИНА Оксана

**Пицца. Мясная. Рыбная. Грибная. Овощная.
Более 80 рецептов**

Главный редактор С. С. Скляр
Заведующий редакцией Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Г. Веремей
Редактор Т. А. Куличихина
Художественный редактор С. В. Мисяк
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор И. Г. Близнакова

Подписано в печать 22.04.2014.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Lazurski». Усл. печ. л. 10,32
Тираж 10000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.ttormado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-7276-0 (Украина)
ISBN 978-5-9910-2896-7 (Россия)

- © Shutterstock.com / B. and E. Dudzinsky, обложка, 2014
- © Depositphotos.com / daniel_cozma, Kazlouska, обложка, 2014
- © ООО «Издательство “Миллион меню”», 2014
- © Nemigo Ltd., издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2014
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2014