

ЛЮБИТЕ ИТАЛЬЯНСКУЮ КУХНЮ ИЛИ ХОТИТЕ УДИВИТЬ СЕМЬЮ ЧЕМ-ТО ИЗЫСКАННЫМ И НЕИМОВЕРНО ВКУСНЫМ? ДЛЯ ЭТОГО ВО ВСЕ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ТРАТИТЬ ДЕНЬГИ НА ДОРОГИЕ РЕСТОРАНЫ. С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СМОЖЕТЕ СОЗДАВАТЬ ШЕДЕВРЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ У СЕБЯ ДОМА! ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ С ДОСТУПНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДАДУТ ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИГОТОВИТЬ РОСКОШНЫЙ ОБЕД, УЖИН ИЛИ ЗАВТРАК. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, АППЕТИТНЫЕ ЗАКУСКИ, АРОМАТНОЕ МЯСО ПТИЦЫ, РЫБА, ТРАДИЦИОННАЯ ПАСТА С ПИКАНТНЫМИ СОУСАМИ, НЕОБЫЧНЫЕ САЛАТЫ С РАЗЛИЧНЫМИ ЗАПРАВКАМИ, ХРУСТЯЩАЯ ВЫПЕЧКА И НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ — ОТПРАВЛЯЙТЕСЬ В ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ИТАЛИИ! БУДЕТ ВКУСНО!

- РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-СИЦИЛИЙСКИ
- ЦУКИНИ С ЛИМОННОЙ ЗАПРАВКОЙ
- САЛАТ С ТЫКВОЙ И ОРЕХАМИ
- ПАСТА С БРОККОЛИ И БЕКОНОМ
- КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ С МАСЛИНАМИ И ЛИМОНОМ
- СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПО-КАЛАБРИЙСКИ
- ПРЯНЫЙ МЕДОВЫЙ КЕКС

[WWW.BOOKCLUB.UA](http://WWW.BOOKCLUB.UA)

ISBN 978-617-12-4728-4



9 786171 247284

ИРИНА ЖИЛЯЕВА

— ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ —



ИРИНА ЖИЛЯЕВА

# ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ — ДОМАШНЕЙ — ИТАЛЬЯНСКОЙ — КУХНИ —

ВКУСНО, БЫСТРО И НЕОБЫЧАЙНО ПРОСТО

ИРИНА ЖИЛЯЕВА

**ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ**  
— ДОМАШНЕЙ —  
**ИТАЛЬЯНСКОЙ**  
— КУХНИ —

ХАРЬКОВ  **КЛУБ**  
**2018** **СЕМЕЙНОГО**  
**ДОСУГА**

УДК 641.5  
Ж72



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

*ЖИЛЯЄВА Ірина*

*ЖИЛЯЕВА Ирина*

**Найкращі рецепти  
домашньої італійської кухні  
Смачно, швидко й надзвичайно просто**  
*(російською мовою)*

**Лучшие рецепты  
домашней итальянской кухни  
Вкусно, быстро и необычайно просто**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*  
Редактор *О. В. Трефілова*  
Художній редактор *А. В. Ачкасова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*  
Редактор *Е. В. Трефилова*  
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 13.02.2018.  
Формат 70х100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Myriad». Ум. друк. арк. 5,805  
Наклад 7000 пр. Зам. №

Подписано в печать 13.02.2018.  
Формат 70х100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Myriad». Усл. печ. л. 5,805.  
Тираж 7000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cor@bookclub.ua](mailto:cor@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [cor@bookclub.ua](mailto:cor@bookclub.ua)

Віддруковано у ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, м. Харків, вул. Різдвяна, 11.  
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

Отпечатано в ПРАТ  
«Харківська книжкова фабрика "Глобус"»  
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.  
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.  
[www.globus-book.com](http://www.globus-book.com)

ISBN 978-617-12-4728-4

- © Depositphotos.com / AntonMatyukha, Vadim-Vasenin, jirkaejc, lisovskaya, KostyaKlimenko, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018



# ЗАКУСКИ



# БРУСКЕТТА С ТЫКВОЙ И МЯГКИМ СЫРОМ

## Ингредиенты:

- 200 г тыквы
- 100 г мягкого сыра
- 50 г ветчины
- 20 мл растительного масла
- белый хлеб
- зелень укропа
- соль
- молотый черный перец



1. Тыкву вымыть и нарезать мелкими кубиками.
2. Разогреть сковороду и поджарить на растительном масле тыкву до готовности, приправив солью и перцем.
3. Ветчину нарезать мелкими кубиками и также поджарить.
4. Смешать тыкву с ветчиной.
5. Хлеб нарезать тонкими ломтиками и подсушить на сухой сковороде до румяной корочки.
6. На каждый кусок хлеба выложить сыр, сверху — смесь тыквы с ветчиной. Посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.



4







## БРУСКЕТТА С ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ И МАСЛИНАМИ

### Ингредиенты:

- 100 г фасоли
- белый хлеб (багет)
- 50 г маслин без косточек
- 30 мл оливкового масла
- ½ зубчика чеснока
- зелень укропа
- соль
- молотый черный перец

1. Фасоль промыть и замочить в холодной воде минимум на 8 часов.
2. Отварить фасоль до готовности. Измельчить в блендере до состояния пюре, добавив соль, молотый черный перец, оливковое масло и чеснок.
3. Маслины нарезать мелкими кубиками, добавить оливковое масло и мелко нарезанную зелень укропа.
4. Хлеб нарезать ломтиками и поджарить на сухой сковороде до румяной корочки. Сбрызнуть оливковым маслом.
5. На ломтики хлеба выложить пюре из фасоли, а сверху — маслины с зеленью.



1. Моцареллу и ветчину нарезать ломтиками. Листья базилика и салата промыть.
2. Кусочки хлеба смазать горчицей.
3. На хлеб положить кусочки моцареллы, ветчины, салат и базилик. Накрыть вторым кусочком хлеба.
4. На раскаленную сухую сковороду поместить панини и подсушить с обеих сторон до румяной корочки.
5. Каждый бутерброд разрезать по диагонали. Подать горячими.

# ПАНИНИ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ВЕТЧИНОЙ

## *Ингредиенты:*

- 4 кусочка белого хлеба для бутербродов
- 150 г моцареллы
- 100 г ветчины
- 1 ч. л. горчицы
- листья базилика
- листья салата







# РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

## Ингредиенты:

- 2 баклажана среднего размера
- 60 г репчатого лука
- 40 г белого хлеба (без корки)
- 100 г ветчины
- 100 г твердого сыра
- 30 мл растительного масла
- ½ зубчика чеснока
- зелень укропа
- базилик (по желанию)
- соль

1. Баклажаны нарезать вдоль тонкими пластинами. Посолить и оставить на 10—15 минут.
2. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Обжарить на растительном масле до прозрачности.
3. Хлеб растереть в крошку и смешать с луком. В массу добавить мелко нарезанную зелень укропа и чеснок. Перемешать.
4. Баклажаны промыть и обсушить. Обжарить на растительном масле с двух сторон.
5. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на терке.
6. На ломтики баклажанов выложить ветчину, базилик и сыр. Сверху выложить сухарики с луком, чесноком и зеленью. Аккуратно свернуть в рулеты. Посыпать сверху сыром.
7. Запечь в духовом шкафу при температуре 180 °C до румяной корочки.
8. При подаче посыпать зеленью укропа. Подавать теплыми.





# ПРЯНЫЙ МЕДОВЫЙ КЕКС

## Ингредиенты:

- 250 г пшеничной муки
- 3 яйца
- 100 г меда
- 100 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 150 г сметаны
- 10 г разрыхлителя теста
- корица, кардамон, имбирь по вкусу

## Для карамели:

- 100 г рафинированного сахара
- 100 мл 30%-ных сливок

1. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить мед и хорошо перемешать.
2. К масляной смеси добавить яйца и сметану. Перемешать.
3. В массу добавить просеянную муку и разрыхлитель, специи и перемешать.
4. Массу выложить в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой.
5. Запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 40 минут.
6. Сахар растопить на сухой сковородке. Влить горячие сливки и хорошо перемешать.
7. Кекс подавать с карамелью.



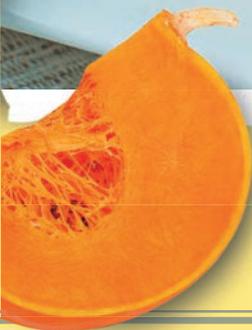


# ЦИТРУСОВЫЙ КЕКС

## Ингредиенты:

- 250 г пшеничной муки
- 150 г сливочного масла
- 80 г апельсинового сока
- 3 яйца
- 80 г сахара
- 30 г сахара (для сиропа)
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- цедра апельсина

1. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром.
2. Добавить яйца и хорошо размешать.
3. Добавить муку с разрыхлителем, половину апельсинового сока и цедры. Перемешать.
4. Тесто переложить в форму для запекания. Выпекать при температуре 180 °С около 40 минут.
5. Оставшийся сок, сахар и цедру довести до кипения. Получившимся сиропом пропитать горячий кекс.



# ПИРОГ С ТЫКВОЙ

## Ингредиенты:

- 90 г сливочного масла
  - 50 г сахарной пудры
  - 25 г миндальной муки
  - 200 г муки
  - 1 яйцо
  - 300 г тыквы
- 2 яйца
  - 100 г сахара
  - 100 мл 30%-ных сливок
  - цедра апельсина
  - 30 г шоколада

1. Холодное сливочное масло мелко нарезать и поместить в холодную (!) чашу комбайна. К маслу добавить все сухие ингредиенты и смешать до состояния крошки.
2. В полученную смесь добавить яйцо и замесить крутое тесто.
3. Раскатать тесто между листами пергамент в пласт толщиной около 1 см и убрать в холодильник.
4. Через 30 минут достать тесто из холодильника, раскатать в пласт толщиной 5 мм и уложить в форму. Поставить на 1 час в морозилку.
5. Разогреть духовой шкаф до температуры 190 °С. Запекать тесто в течение 15 минут.
6. Тыкву очистить, нарезать кусочками и припустить до мягкости, измельчить до пюреобразного состояния.
7. В пюре добавить сахар, цедру, сливки и яйца. Хорошо перемешать.
8. В форму на корж выложить начинку и запекать при температуре 180 °С около 40 минут.
9. Украсить растопленным шоколадом.



# ПИРОГ С СЫРОМ И ЯГОДАМИ

## Ингредиенты:

- 90 г сливочного масла
  - 50 г сахарной пудры
  - 25 г миндальной муки
  - 200 г муки
  - 1 яйцо
  - 400 г сливочного сыра (творога)
- 2 яйца
  - 100 г сахара
  - 100 г 20%-ной сметаны
  - 200 г клубники (можно замороженной)
  - 70 г сахара (для клубники)
  - ванильный сахар

1. Холодное сливочное масло мелко нарезать, поместить в холодную (!) чашу комбайна. К маслу добавить все сухие ингредиенты и смешать до состояния крошки. В полученную смесь добавить яйцо и замесить крутое тесто.
2. Раскатать тесто между листами пергаменты в пласт толщиной около 1 см и убрать в холодильник на 30 минут.
3. Через 30 минут достать тесто из холодильника, раскатать в пласт толщиной 5 мм и уложить в форму. Поставить на 1 час в морозилку.
4. Разогреть духовой шкаф до температуры 190 °С. Запекать тесто в течение 10—15 минут.
5. Сыр взбить блендером, добавить сахар, яйца и сметану. Все хорошо перемешать.
6. Начинку выложить на корж в форму и запекать при температуре 180 °С в течение 30—40 минут.
7. Клубнику засыпать сахаром и проварить в течение 10 минут, добавить ванильный сахар. Подавать пирог с клубничным соусом.



# СОДЕРЖАНИЕ

## ЗАКУСКИ

Брускетта с тыквой и мягким сыром.....	4
Брускетта с пюре из белой фасоли и маслинами.....	6
Панини с моцареллой и ветчиной.....	7
Рулеты из баклажанов по-сицилийски.....	9
Аранчини с мясной начинкой.....	10
Карпаччо из свеклы.....	12

## БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

Помидоры, запеченные по-флорентийски.....	14
Перец, запеченный с рисом и овощами.....	15
Зеленая фасоль с горчицей.....	16
Тыква с вяленой вишней.....	17
Цукини с лимонной заправкой.....	18
Оладьи из цукини с кукурузой.....	20
Луковый пирог.....	21
Пирог с рисом и зеленью.....	22

## САЛАТЫ

Весенний салат с картофелем.....	25
Салат с рукколой и клубникой.....	26
Теплый салат с запеченным перцем.....	27
Крестьянский салат с фасолью.....	28
Салат с зеленой фасолью по-тоскански.....	29
Зеленый салат с хурмой и шпинатом.....	30
Салат с тыквой и орехами.....	31
Салат с брокколи и яблоками.....	32
Салат из печеной свеклы и сыра.....	33
Салат с нутом и хрустящей ветчиной.....	34
Салат с овощами, чечевицей и лимонной заправкой.....	35
Салат с пастой, ветчиной и овощами.....	36

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Треска в соусе путанеска.....	38
Треска с лимонным маслом.....	39
Белая рыба с луком и беконом.....	40
Котлеты из рыбы с зеленью.....	42

## ПАСТА

Паста с брокколи и беконом.....	44
Пенне с тыквой и чесночной заправкой.....	47
Спагетти со сливочным соусом, тмином и шампиньонами.....	48
Паста с курицей и вялеными томатами.....	49
Паста с мясом и баклажанами.....	50

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Куриное филе с маслинами, томатами и картофелем.....	52
Курица в соусе с горчицей и сыром.....	54
Куриные отбивные с маслинами и лимоном.....	55
Куриные котлеты в беконе.....	56
Куриные котлеты с вялеными томатами.....	57
Котлеты из индейки в ореховом соусе.....	58

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Печень по-венециански.....	60
Мясной хлеб по-итальянски.....	61
Рулеты из говядины в красном вине.....	62
Свинные ребрышки по-калорийски.....	65
Медальоны из свинины в чесночном соусе.....	66

## ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

Пряный медовый кекс.....	68
Цитрусовый кекс.....	69
Пирог с тыквой.....	70
Пирог с сыром и ягодами.....	71