



1st italian cooking academy

Accademia del Gusto

РЕЦЕПТЫ БЛЮД С МАСТЕР-КЛАССА



+7 (499) 577- 01- 43

УЛ. 1-АЯ ТВЕРСКАЯ-ЯМСКАЯ, 27, МОСКВА

Accademia
del Gusto

ZUPPA



КРЕМ-СУП ТОМАТНЫЙ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА

2 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Оливковое масло 30 г
Лук репчатый 70 г
Чеснок 10 г
Бульон овощной 360 г
Томат с\с 210 г
Бasilik зеленый 12 г
Соль морская 4 г
Перец черный горошек 2 г
Страчателла:
Сыр моцарелла 70 г
Сливки 22% 40 г

Соус песто 40 г
Чиабатта 40 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить соус помodoro : мелко нарезать лук и чеснок, обжарить, добавить томаты в собственном соку, овощной бульон, блендировать.

В горячую воду 46-50С положить моцареллу и дать полежать. Когда сыр начнет плавиться, разделить его на тонкие нити, положить в холодные сливки.

2. Для гренек чиабатту нарезать ломтиками, приправить солью, перцем и оливковым маслом, поставить в духовку на 5-6 минут при 200С. В тарелку налить суп, сверху выложить песто, страчателлу и гренку. Buon appetito!



ЕЩЕ ВКУСНЕЕ С...

красным Valpolicella (Италия) или с хересом
Fino или Manzanilla (Испания)

Accademia
del Gusto

PRIMI PIATTI



ПАСТА С РАГУ ИЗ ЯГНЕНКА

2 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука пшеничная 180 г
Яйцо 2 шт
Оливковое масло 40 мл
Соль морская 6 г
Перец черный горошек 1 г
Баранья мякоть 240 г
Стебель сельдерея 70 г
Морковь 70 г
Чеснок 7 г
Лук репчатый 30 г
Розмарин свежий 7 г
Сыр пармезан 30 г
Томаты в с/с 200 г
Вино красное 60 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку выложить горкой на стол, в муке сделать выемку и добавить яйца, хорошо вымесить, убрать шарик в пищевую пленку и дать постоять 30-60 минут. Пасту раскатать на машинке для раскатки и нарезать, отварить в подсоленной воде в течение 1 минуты.

2. Овощи нарезать мелким кубиком и обжарить, добавить ягненка, нарезанного кубиком крупнее и жарить до готовности. Залить красным вином и тушить, затем добавить соль, перец, пармезан, томаты в собственном соку. Смешать с пастой и выложить на блюдо, украсить свежим базиликом. Buon appetito!

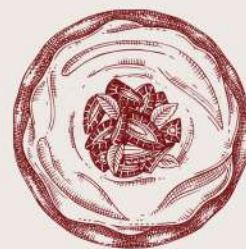


ЕЩЕ ВКУСНЕЕ С...

Pino Nero di Oltrepo Pavese (Ломбардия)
или Aglianico del Vulture (Базиликата)

Accademia
del Gusto

DOLCE



ПЕРСИКИ ФЛАМБЕ С МОРОЖЕНЫМ И КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

ПОРЦИИ: 2

ИНГРЕДИЕНТЫ

Персики консерв. 400 г
Сахар 140 г
Бадьян 10 г
Коньяк 0,5 100 г
Пюре клубничное 40 г
Мята 8 г
Сливки 33% 40 г
Клубника 40 г
Мороженое ванильное 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Персики разрезать пополам, на медленном огне растопить сахар, добавить бадьян, затем персики, немного сиропа из банки. Влить коньяк и фламбировать фрукты, добавить сливки.
2. Клубнику свежемороженую сварить в воде с добавлением сахара, дать закипеть и блендировать. Клубнику нарезать четвертинками.
3. На тарелку положить персик, карамельный сироп, пюре и рядом шарик ванильного мороженого, украсить нарезанной клубникой и мятой. Buon appetito!



ЕЩЕ ВКУСНЕЕ С...

сладким хересом Pedro Ximenez

Accademia
del Gusto