

№ 33

Seasons

of life

МЫ . ЛЮБИМ . ЖИЗНЬ .

май/июнь 2016

РЕНЕССАНС

Новые ремесленники Флоренции.
Отель в палаццо. Секретный сад Корсини.
Тосканский обед в гастрономической школе.
Цветы Возрождения. Мастер-класс
по линогравюре. Современные
книгопечатники.

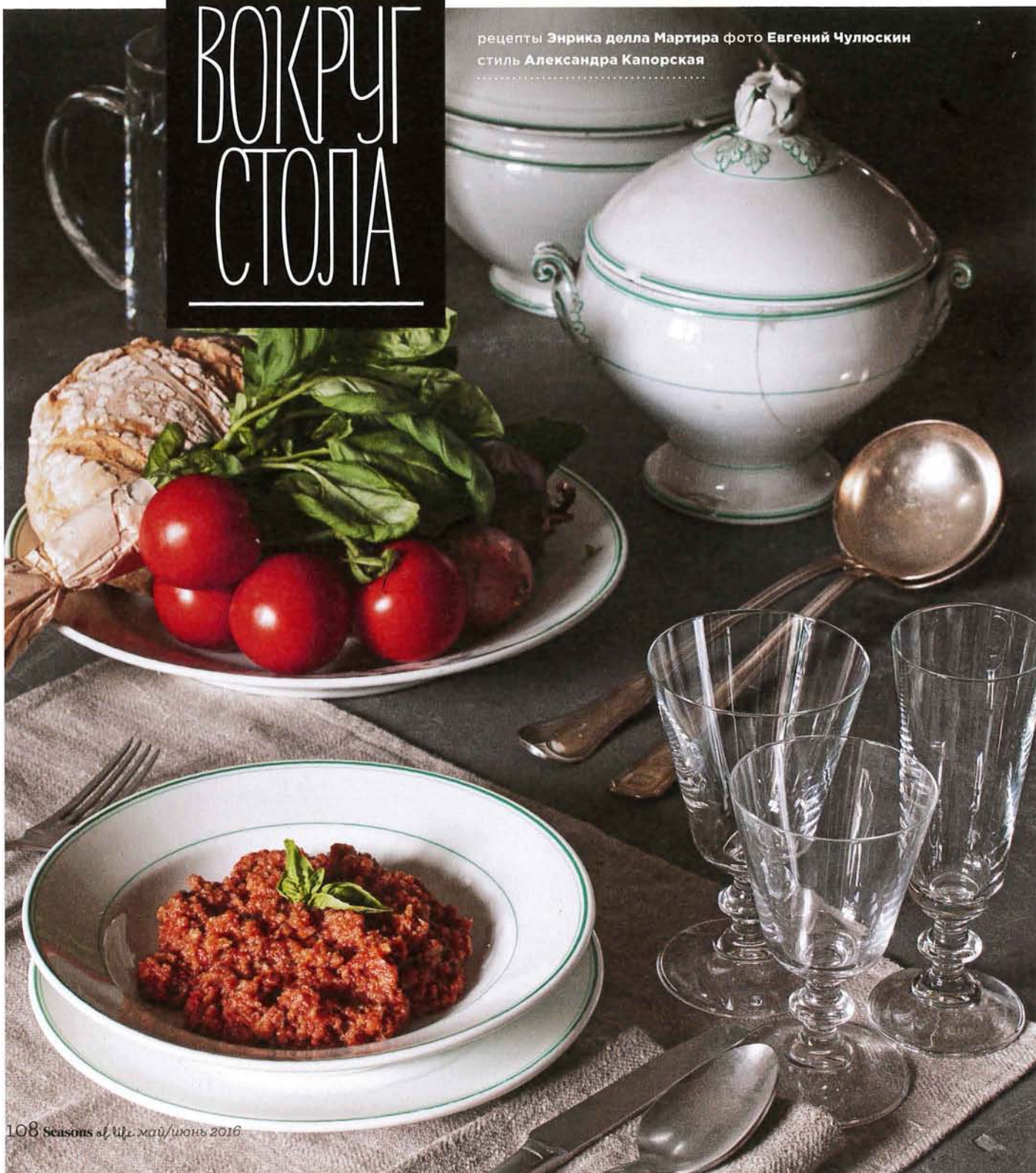


6+

Desinare – певучее слово, обозначающее священное для каждого итальянца обеденное время, когда семья собирается за столом. И еще это название удивительного флорентийского места, объединяющего производство посуды, реставрационную мастерскую, магазин, пространство для вечеринок, гастрономическую школу, курсы декора стола и фуд-фотографии.

ВОКРУГ СТОЛА

рецепты Энрика делла Мартира фото Евгений Чулюскин
стиль Александра Капорская



СУП ПАПА АЛЬ ПОМОДОРО

2/4 / 25 мин

- 300 г хлеба (чиабатты или любого пористого пшеничного хлеба)
- 250 г очищенных помидоров
- 2 зубчика чеснока
- половинка луковицы
- 2 ст. л. томатной пасты
- 2 стакана бульона
- базилик
- соль
- черный перец
- оливковое масло

① Нарезаем хлеб ломтиками, подсушиваем на сковороде. В сотейнике обжариваем в масле лук и чеснок, добавляем помидоры и бульон. ② Уменьшаем огонь до минимального, добавляем томатную пасту, соль, перец, хлеб и тушим несколько минут. Перед подачей посыпав свежим базиликом.

НЬЮДИ СО ШПИНАТОМ

2/2 / 40 мин

- 500 г свежего шпината
- 250 г рикотты
- 1 яйцо
- 4 ст. л. тертого пармезана
- 1 зубчик чеснока
- оливковое масло
- пшеничная или рисовая мука
- 80 г сливочного масла
- листья шалфея для подачи
- мускатный орех
- соль

① Окунаем шпинат в кипяток на 5 минут, затем окатываем листья холодной водой. Аккуратно отжимаем. ② Тушим шпинат с маслом и зубчиком чеснока, солим. ③ Мелко нарезаем шпинат и оставляем остывать. В миске смешиваем рикотту с яйцом, пармезаном и мускатным орехом. Добавляем шпинат, перемешиваем. ④ Скатываем из получившегося теста шарики-нюди, обваливаем в муке. Бросаем шарики в кипяток: готовые ньюди начнут всплывать. Подаем с листьями шалфея, посыпав тертым пармезаном.



КРОЛИК С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

4/2 ч

- тушка кролика, порубленная на порции
- зубчик чеснока
- луковица
- банка очищенных томатов
- ½ стакана маслин
- ½ стакана белого вина
- ½ стакана мясного бульона
- шалфей, розмарин
- оливковое масло
- соль

① В сотейнике обжариваем нарезанный лук, чеснок, листочки шалфея и розмарина в течение 3 минут. ② Добавляем мясо и обжариваем до золотистой корочки с каждой стороны. Вливаем белое вино и, когда оно испарится, добавляем помидоры и маслины. Готовим на сильном огне чуть более 2 минут. ③ Уменьшаем огонь, добавляем бульон. Накрываем крышкой и тушим 1,5 часа. ④ Солим, при необходимости добавляем бульон, чтобы кролик не был суховат.



Франческо Бартель, основатель Desinare, и **Эника делла Мартира**, повар, предлагают приготовить четыре блюда из традиционного тосканского меню.





КАШТАНОВЫЙ ПИРОГ СО СЛИВКАМИ

👤 4 / ⌚ 60 мин

- 400 г каштановой муки ● 520 мл воды ● 100 г грецких орехов ● 100 г кедровых орехов
- 80 г изюма ● пара веточек розмарина ● щепотка соли ● 30 мл оливкового масла
- 125 мл сливок ● 1 ст. л. сахарной пудры

① Промываем изюм. Нарезаем грецкие орехи. Смешиваем каштановую муку с водой, вливая ее тонкой струйкой. ② Вымешиваем тесто венчиком до получения гладкой смеси, солим. Добавляем орехи, изюм. Оставляем на 10 минут. ③ Выливаем тесто в форму для кекса, сбрызнутую оливковым маслом, и выпекаем 25 минут при 180 °С. ④ Взбиваем сливки с сахарной пудрой, охлаждаем в холодильнике. Выкладываем на пирог перед подачей.