

ДЖЕЙМЫ & друзья



МОСКВА 2017



ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

Коллекция из 39 сногшибательных блюд,
которые специально для вас отобрал Джейми
Оливер, по-настоящему вдохновит вас.

УДК 641.55
ББК 36.997
В92

JAMIE & FRIENDS
Italy

Выбор Джейми. Итальянская кухня : [перевод с английского] /
В92 Джейми Оливер. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 96 с. : ил. —
(Джейми и друзья).

ISBN 978-5-699-93901-5

«Джейми и друзья» — новая книжная серия, основанная на рецептах, отобранных для читателей всемирно известным британским шеф-поваром Джейми Оливером. Телеведущий, сторонник здорового питания, ресторатор и общественный деятель, Джейми Оливер заслужил доверие, уважение и любовь миллионов профессионалов и начинающих любителей готовить всех возрастов. Каждая книга содержит не только рецепты, выбранные самим Джейми, но также полезную информацию по приготовлению, сведения о пищевой и энергетической ценности блюд, удобный рубрикатор и индекс, позволяющий быстро найти нужную информацию в книге. А красочные фотографии, сделанные одной из лучших в Великобритании команд фуд-стилистов и фотографов, послужат ярким эмоциональным дополнением к замечательным рецептам, вошедшим в книги. Соберите всю коллекцию рецептов и готовьте в удовольствие. Готовить с Джейми может каждый!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-93901-5

© Jamie Magazine Limited, 2015
© Перевод. ИП Ивенская О. С., 2016
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017



Итальянская кухня — это воплощенная страсть к свежим продуктам, фантастические вкусы, ярчайшие краски и невообразимые возможности для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. От простой, но вкуснейшей брускетты с цуккини и моцареллой до изысканного, шелковистого мятно-горохового ризотто с сочными кусочками баранины; от сделанных своими руками бантиков-фарфалле до настоящих сицилийских канноли с нежнейшей начинкой из рикотты — если вы любите готовить итальянскую еду, вы найдете здесь все, что нужно для вдохновения!

Jamie O

ОБ АВТОРЕ

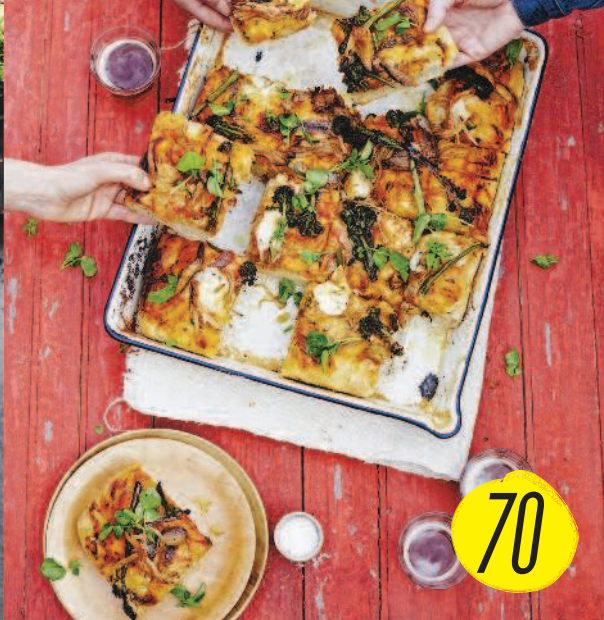
Джейми Оливер — феномен в мире еды. Он — одна из самых известных и любимых телезвезд. Джейми имел грандиозный успех в многосерийных телешоу, среди которых «Голый повар», «Кухня Джейми», «Школьные обеды Джейми», «Великий итальянский побег Джейми», «Джейми дома», «Министерство еды Джейми».

Джейми призывает людей чаще бывать на кухне и наслаждаться этим временем — и даже начать выращивать собственные ингредиенты! Его программы транслируются в телеэфире более 100 стран мира, а переведенные на 29 языков кулинарные книги Джейми стали бестселлерами не только в Великобритании, но и по всему миру.

Рестораны Jamie's Italian расположены на главных улицах городов по всему миру, а сеть Jamie Oliver's Fifteen, основанная Джейми в 2002 году, не только предлагает блюда высочайшего класса, но и проводит тренинги для молодых специалистов. Джейми живет в Лондоне с женой и детьми.



12



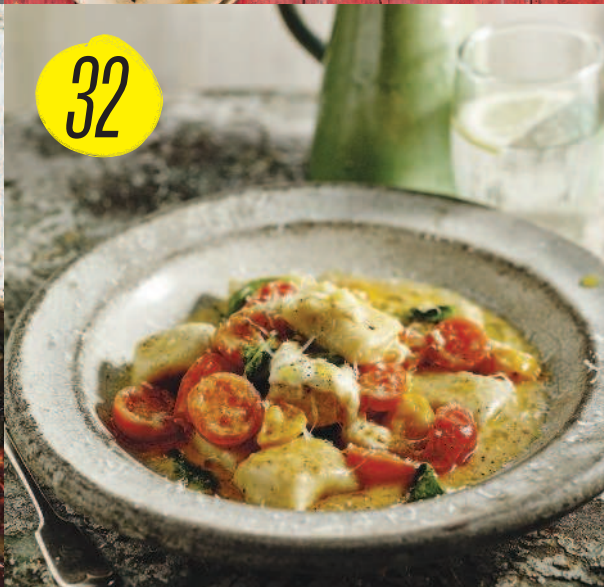
70



23



59



32



65



87





ВСЕ РЕЦЕПТЫ
ПРОТЕСТИРОВАНЫ
НА КУХНЕ ДЖЕЙМИ!



50

СОДЕРЖАНИЕ

08 ЗАКУСКИ И СУПЫ

24 РИЗОТТО И ПАСТА

54 ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

66 ПИЦЦА

76 ДЕСЕРТЫ



88



ЗАКУСКИ И СУПЫ

Брускетта с цуккини и моцареллой • Кростини
с пюре из гороха и бобов • Салат с курицей • Салат
с жареным тунцом, весенними овощами и молодым
картофелем • Итальянский салат из фасоли
• Летний минестроне • Овощной суп «дзуппа ди
вердуре» с фреголой

Цукини в этом рецепте можно смело заменить обычными кабачками или даже баклажанами, а вместо мяты взять ароматный зеленый базилик — у брускетты нет устоявшегося рецепта, эта разжигающая аппетит перед началом трапезы закуска будет такой, какой вы пожелаете ее сегодня приготовить.

БРУСКЕТТА С ЦУКИНИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

На 4 порции

- 500 г цукини, разрезать пополам, затем нарезать толстыми ломтиками
- большая щепотка соли
- 2 ст. л. оливкового масла
- перец по вкусу
- 4 толстых ломтика хлеба
- 1 зубчик чеснока, очистить и разрезать пополам
- сок ½ лимона
- 25 г свежей мяты, оборвать листочки
- 1 шарик (250 г) моцареллы буффало

1 Посыпьте ломтики цукини солью и оставьте на 30 минут, чтобы они пустили сок. Промойте и обсушите бумажными полотенцами.

2 Поставьте большую сковороду на средний огонь, влейте оливковое масло и выложите цукини, приправив солью и перцем. Готовьте 10–15 минут, до мягкости.

3 Поставьте сковороду гриль на сильный огонь. Обжарьте на ней хлеб с обеих сторон, пока не появятся темные полосы, затем натрите тосты разрезанным пополам зубчиком чеснока.

4 Снимите цукини с огня, сбрызните соком половинки лимона и слегка перемешайте. Дополните листочками мяты, сбрызните оливковым маслом. Подавайте с хрустящими тостами и нарванной на кусочки моцареллой.

Пищевая ценность на порцию: 349 ккал; 21,2 г жиров (9,9 г насыщенных); 18,1 г протеинов; 22,6 г углеводов, 3,4 г сахаров

Рецепт: Джейми Оливер. Фото: Тара Фишер