ББК 36.997
Л17

Охраняется Законом РФ об авторском праве.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

Художественное оформление
И.А. Озерова

Фотографии М.Ю. Филипповой

Лазерсон И.И.
Л17 Паста или просто макароны. Рецепты приготовления паст и блюд из макарон. — М.: ЗАО Центрполиграф, 2008. — 79 с. — (Соло для гурмана).

ISBN 978-5-9524-3556-8

В этой книге вы найдете разнообразные рецепты приготовления паст, салатов, супов и лазаний. Автор не ограничивается описанием блюд из европейского кулинарного репертуара, также приведены рецепты с использованием восточных видов макаронных изделий.

Вашему вниманию представлены: турошчуса из Венгрии, ло-мейн из Китая, спагетти «Карбонара» из Италии... Теперь вы с легкостью сможете приготовить все это самостоятельно. Побалуйте себя, друзей и близких. Приятного вам аппетита!

ББК 36.997

© И.И. Лазерсон, 2008
© ООО «МиМ-Дельта», 2008
© Художественное оформлени
ЗАО «Центрполиграф», 2008

ISBN 978-5-9524-3556-8

Содержание

Салат
с семгой
10

«Гнезда» с перепелиными
яйцами
12

Салат
с телятиной
14

Салат с овощами
и беконом
16

Салат с заправкой
из авокадо
18

Салат
«Бантики»
20

Холодные «ракушки»
с салатом
22

Куриный салат
с вермишелью и рисом
24

Креветки, жаренные
в рисовой вермишели
26

Суп-лапша
грибная
28

Грибной суп
с «ракушками»
30

Министроне
32

Турошчуса
34

«Перья»
со свининой
36

Спагетти
с языком
38

Спагетти
с дарами моря
40

Спагетти
с фрикадельками
42

«Ракушки» со шпинатом
запеченные
44

Спагетти
«Путанеска»
46

Спагетти
с кабачками
48

Говядина
в китайском стиле
50

Ло-мейн
52

Макароны
по-флотски
54

Семга на спагетти
в восточном стиле
56

Черные спагетти
с «морским коктейлем»
58

Спагетти
с картошкой и песто
60

Запеканка
из макарон
62

Соба
с тыквой
64

Лазанья
с говядиной
66

Спагетти
«Карбонара»
68

Спагетти
«Болоньезо»
70

Спагетти
с печенью
72

Каннелони
74

Утка с макаронами
и потрошками
76

ЧТО КУПИТЬ

«Рис» (orzo — орцо) отварной 400 г

Филе семги 300 г

Помидоры 2 шт.

Каперсы 1 ст. ложка

Гигантские маслины 8 шт.

Оливковое масло 2 ст. ложки

Белый винный уксус 1 ст. ложка

Салат с семгой

Мне очень нравится паста в виде риса. Наряду с использованием этого продукта в горячем виде, можно готовить и салаты. В предлагаемом салате с основным продуктом хорошо сочетаются ломтики отварной семги, помидоры, каперсы и полоски гигантских маслин. В данном случае салат заправлен смесью оливкового масла и винного уксуса, но можно использовать и любимый нами майонез.

В заправку можно добавить немного маринада из-под каперсов.

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Филе семги отварить в подсоленной воде или на пару, разобрать руками на ломтики. Маслины нарезать соломкой. Помидоры очистить от семян и нарезать полосками. Все ингредиенты смешать, заправить смесью оливкового масла и уксуса.

ЧТО КУПИТЬ

Гнезда (fidellini — фиделлини)
8 шт.

Перепелиные яйца
8 шт.

Сладкий перец красный
¼ шт.

Сладкий перец желтый
¼ шт.

Сладкий перец зеленый
¼ шт.

Оливковое масло
2 ст. ложки

Белый винный уксус
1 ст. ложка

Дробленый черный перец по вкусу

«Гнезда» с перепелиными яйцами

Это блюдо холодное и является не чем иным как салатом с макаронными изделиями. Главный фокус этого блюда — сваренные без скорлупы перепелиные яйца. Их выбивают на плоскую тарелку сразу все, доводят до кипения подсоленную воду и, наклонив тарелку, переливают в воду, предварительно «раскрутив» ее так, чтобы была воронка. Яйца в воде не слипаются и варятся до нужной степени готовности — я предпочитаю «в мешочек».

Яйца должны быть холодными, их разбивают на тарелку, только-только достав из холодильника, и сразу же варят.

КАК ПРИГОТОВИТЬ

«Гнезда» отварить, ополоснуть холодной водой и откинуть. Перепелиные яйца сварить без скорлупы и быстро охладить в воде. Сладкий перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой. В «гнезда» уложить по перепелиному яйцу, посыпать соломкой сладкого перца. Все полить смесью оливкового масла и уксуса. Посыпать дробленым черным перцем.

ЧТО КУПИТЬ

Мякоть телятины
400 г

Лук-порей
50 г

Редька-дайкон
50 г

«Стеклянная» вермишель (фунчеза)
300 г

Растительное масло для жарки

Сладкий перец
1 шт.

Стеблевой сельдерей
50 г

Соевый соус
3 ст. ложки

Сахар
1 ч. ложка

Кунжутное масло
1 ст. ложка

Молотый жгучий перец по вкусу

Салат с телятиной

Помню, как первый раз готовил подобный салат (правда, с рыбой, но суть от этого не меняется) и у меня возникла проблема — готовая рисовая вермишель никак не хотела смешиваться с другими ингредиентами — вроде как вермишель сама по себе, а все остальное — тоже. Я понял, что есть какой-то секрет. Я направился на рынок, где были лотки с корейскими салатами, подошел к девушке-кореянке (признаюсь, выбрал помоложе!) и рассказал ей о своей проблеме. По глазам я видел — она знает в чем дело, но остается неприступной. Действительно, ей незачем выдавать секрет, она в этом случае потеряет меня как покупателя. Я пустил в ход остатки своего остроумия, можно даже сказать обаяния, но только подаренная книга «Скорая кулинарная помощь», написанная совместно с Михаилом Спичкой, разомкнула уста девушки.

Вкус такого салата можно «усилить» свежим имбирем и чесноком: мелко нарезав, их прогревают в кунжутном масле вместе со жгучим перцем.

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Телятину нарезать полосками и обжарить, не пересушивая. Порей, очищенную редьку нарезать соломкой. Сельдерей нарезать ломтиками, очищенный сладкий перец — полосками. Все овощи обжарить без образования корочки. «Стеклянную» вермишель отварить в течение 3 мин, промыть холодной водой. Кунжутное масло нагреть, добавить в него жгучий перец, перемешать. Все ингредиенты смешать, заправить острым кунжутным маслом и соевым соусом.