



РЕЦЕПТЫ ИЗ ПЕРВЫХ РУК

Елена Усанова кулинарией увлеклась недавно, но успех к ней пришел сразу: она стала ведущей кулинарного телешоу. Все она делает быстро, ярко, увлеченно. Интересные рецепты ищет всюду: в гостях, в путешествиях, в ресторанах и не боится попросить рецепт, если блюдо ей понравилось.

ФОТО: ВАЛЕРИЙ ЕРЕМЕНКО; РЕЦЕПТЫ ЕЛЕНА УСАНОВОЙ

◀ ПАСТА В СЛИВОЧНО- ТОМАТНОМ СОУСЕ

2 ПОРЦИИ ● ВРЕМЯ: 25 МИНУТ

200 г пасты пенне ригатони
60 мл сливок 20%
щепотка сушеного орегано
2-3 см стебля лука-порея
1 стебель сельдерея
1 крупный зубчик чеснока
400 г помидоров
в собственном соку
1 горсть рубленого
свежего базилика
оливковое масло
свежемолотый перец
и соль по вкусу
сыр пармезан

1. Мелко нарежьте лук, чеснок и стебель сельдерея. Разогрейте на сковороде оливковое масло и обжарьте лук, чеснок и сельдерей.
2. Помидоры вместе с соком выложите в чашу блендера, измельчите в однородную массу и добавьте на сковороду к овощам. Готовьте соус на медленном огне, помешивая, до загустения, затем добавьте сливки, перемешайте и подогрейте 2-3 минуты, не доводя до кипения, посолите и поперчите. В конце добавьте половину рубленого базилика и специй.
3. Отварите пасту в подсоленной воде до консистенции аль денте около 7 минут. Откиньте на дуршлаг и выложите на блюдо. Залейте соусом, посыпьте пармезаном и оставшимся базиликом.



Елена Усанова – известная теле и радио-ведущая – не боится браться за новые дела и пробовать себя в разных жанрах. Она – человек необычайно энергичный и увлекающийся. Роман с едой начался, когда любимый мужчина похвалил ее борщ. Окрыленная успехом, она стала вдохновенно готовить, и все у нее отлично получалось. Своими открытиями она делится не только с телеэкрана, но и на своей странице на фейсбук www.facebook.com/handmadeforever. Она часто устраивает кулинарные праздники и друзья называют ее «бьюти фудди» за то, что все ее рецепты красивы и полезны.



СИБАС С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДРАНИКАМИ И БРОККОЛИ

2 ПОРЦИИ ● ВРЕМЯ: 45 МИНУТ

4 филе сибаса с кожей
оливковое масло для жарки
морская соль, черный перец
1 небольшой кочан брокколи
ДЛЯ ДРАНИКОВ:
0,5 кг картофеля, 2 яйца

1. Приготовьте драники. Очистите и вымойте картофель, натрите на крупной терке, отожмите руками, чтобы удалить излишки жидкости, слейте ее.
2. Очистите и натрите лук, перемешайте с картофелем. Добавьте яйца, муку, рубленый укроп, тщательно перемешайте массу, приправив солью и перцем.
3. Разогрейте на сковороде растительное масло, ложкой выкладывайте картофельное тесто и жарьте драники на среднем огне с двух сторон до золотистого цвета. Выложите на блюдо, накройте фольгой, чтобы не остыли.
4. Брокколи разберите на 4 соцветия. Бланшируйте в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты.

2 ст. л. муки
1 луковица, 4 веточки укропа
50 мл растительного масла
морская соль, черный молотый перец
вяленые помидоры по желанию

5. Выньте брокколи шумовкой, переложите на тарелку и сбрызните оливковым маслом, приправьте солью и перцем.
6. Разогрейте на сковороде оливковое масло. Посолите и поперчите филе сибаса, выложите на сковороду кожей вниз. Жарьте 2-3 минуты, чтоб кожа покрылась хрустящей корочкой, а филе прожарилось на две трети толщины. Затем переверните и готовьте еще 1 минуту.
7. Переложите рыбу на теплую тарелку, накройте фольгой.
8. Разложите драники по теплым тарелкам, сверху выложите жареное филе сибаса и брокколи. Для пикантности добавьте немного вяленых томатов.