



КАК ТЕСТО СТАЛО ПАСТОЙ

Телеведущая ЕЛЕНА УСАНОВА, автор проекта *handmadefood*, открывает новую рубрику в журнале OK!, в которой будет рассказывать о еде просто и со вкусом. Как выбрать ресторан, где любимое блюдо приготовлено лучше всего? Как повторить кулинарный шедевр дома, если выдался свободный час? Советы Елены Усановой и ее фирменные рецепты — в рубрике OK!

Эта статья — мое признание в любви к вкусной Италии, а точнее, домашней пасте, которую я не так давно научилась готовить правильно. Всем известно, что паста — неотъемлемая составляющая любой итальянской трапезы. И многие из нас уверены в том, что ее придумали именно итальянцы, ведь не просто так мы называем их «макаронниками»! На самом же деле споры о том, в какой стране, — в Италии или Китае, впервые появилось это блюдо, ведутся до сих пор. Одни источники утверждают, что макароны придумали древние римляне, в кулинарных книгах которых приводится рецепт знаменитой лазаньи. Согласно другим, изделия из муки появились на северо-западе Китая: именно здесь археологи обнаружили

ли в 2005 году глиняный горшок с лапшой, возраст которого 4000 тысячи лет. По этой версии, в Италию макароны завез Марко Поло в 1292 году. Несколько позже блюда из обработанных злаков овса, гречки и риса появились и в других странах. Любопытно, что в России макароны научились готовить не так давно — при Петре I, чуть больше двухсот лет назад. Рецепт домашней пасты в Петербург привез итальянский повар Фернандо. По тем временам готовые макароны стоили в пять раз дороже муки, эту выгоду сразу оценил предприимчивый князь Потемкин и быстро наладил производство. Почему же разные по форме макаронные изделия итальянцы называют одинаково — «пasta»? Все очень просто: этим словом они обозначают тесто и изделия из теста в целом.

Согласно итальянской традиции, паста должна быть изготовлена из твердых сортов пшеницы, а есть ее нужно немного недоваренной, именно тогда в ней сохраняется наибольшее количество полезной клетчатки. Различают две разновидности пасты: *pasta secca*, ее делают из муки грубого помола и воды и *pasta fresco* — невысушенная паста, для ее изготовления используют смесь мягких и твердых сортов пшеницы с добавлением яиц. Во многих итальянских семьях хозяйки сами лепят домашнюю пасту, приятно, что такая традиция приходит и к нам. Поэтому сегодня я решила поделиться с вами рецептом приготовления домашней пасты с помидорами черри и базиликом. Вооружитесь ингредиентами и помните, что в пасте главное — соус.

ВЫБОР OK!: РЕСТОРАНЫ, В КОТОРЫХ ГОТОВЯТ ДОМАШНЮЮ ПАСТУ И НЕЖНЫЕ СОУСЫ К НЕЙ



OSTERIA MONTIROLI Двухэтажный ресторан напоминает итальянский домик. За атмосферу маленькой Италии отвечает шеф-повар Массимилиано Монтироли. Здесь можно не только поесть, но и приобрести домашнюю выпечку и пасту. Меня просто покорили ароматные спагетти с дарами моря, запеченные в фольге.



990 руб.



BOCCONCINO В лаконичном интерьере этой пиццерии гармонично переплетены традиции и современность. Дровяная неополитанская печь, палладианские узоры на стенах, милые детские безделушки, словно из лавки старьевщика, придают месту особое очарование. Выберете тальятелле фреска с креветками и цукини.



490 руб.



ПАСТА И БАСТА Это уютное место — скорее модное европейское кафе, чем классическая итальянская пастерия. Венские стулья, длинные диваны и необычное меню на стене с изображением блюд делают место атмосферным. А спагетти с брокколи и тигровыми креветками в нежном томатном соусе просто тают во рту!



450 руб.



ПАСТА С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И БАЗИЛИКОМ

ПРОДУКТЫ (на 4 порции):

250 гр муки твердых сортов 400 г помидоров черри 2 яйца 2 зубчика чеснока 1 головка лука шалот 50 гр. сыра 60 гр базилика 2,5 столовые ложки оливкового масла 50 мл воды «Пармезан» соль

1 Высыпаем муку горкой на стол, делаем небольшое углубление в горке и вливаем 2 яйца. Тщательно перемешиваем муку с яйцами до получения однородной массы.

Готовое тесто помещаем в холодильник на 15-20 минут.

2 Охлажденное тесто раскатываем тыльной стороной ладони движением от себя примерно 8-10 минут, пока тесто не стало гладким. Далее раскатываем тесто скалкой до 1,5 мм толщиной. Сворачиваем его в плоский рулон и нарезаем на кусочки шириной 1,5-2 см.

3 На разогретую сковороду вливаем 2 столовые ложки оливкового масла. Добавляем мелко нарезанные головки чеснока и лука-шалота. Далее выкладываем на сковороду помидоры черри, нарезанные на половинки, и листья свежего базилика, тушием на среднем огне 10 минут. Чтобы соус получился сочным, добавляем немного воды.

4 Пока готовится соус, варием слепленные фettучини в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты. Готовую пасту смешиваем с соусом.

5 Выкладываем пасту на тарелку, поливаем небольшим количеством оливкового масла и посыпаем сыром «Пармезан».