

повар и поваренок



ИТАЛЬЯНСКИЕ РЕЦЕПТЫ *с русскими ингредиентами*



Москва



ЭКСМО

2013

Опытный Повар и его помощник поваренок,

как всегда, рады вам помочь и сделать ваше времяпрепровождение на кухне комфортным и интересным и для удобства дают опознавательные знаки возле каждого рецепта.



Этим значком обозначается степень сложности. Такое блюдо может приготовить новичок, оно легкое и незатейливое.



Тут придется потратить немного времени и приложить чуть больше усилий.



Блюдо требует внимания и терпения, а также некоторого опыта.



Это, скорее всего, трудоемкий рецепт, приготовление которого потребует от вас как времени, так и мастерства. Но не стоит бояться! Нет такого рецепта, который вы не смогли бы приготовить!



Это количество порций, которое вы сможете приготовить из данных ингредиентов.



Этим значком мы обозначили для вас вегетарианские блюда.

50 мин

Такое время необходимо для приготовления блюда.

450 ккал

Столько калорий содержится в блюде.



СОДЕРЖАНИЕ

4. Равиоли с тыквой и творогом
5. Паста «Карбонара» с краковской колбасой
6. Хлеб «Чиабатта» на ароматном масле
7. Паста в сливочно-луковом соусе
8. Равиоли с картошкой, луком и шкварками
9. Спагетти с песто
10. Лазанья с говяжьим фаршем и кабачками
11. Ризотто с грибами
12. Тортеллини с бараниной
13. Полента с томатной подливкой и говяжьей поджаркой
14. Шницель «Сальтимбока» из телятины
15. Пивное антипасты
16. Карпаччо мясное
17. Тирамису
18. Открытый пирог с виноградом
19. Пирог с чечевицей и свиной поджаркой
20. Пицца «Маргарита»
21. Пицца «Тоскана»
22. Пицца «Абруццо» с морепродуктами
23. Домашнее итальянское мороженое с брусникой и малиной
25. Панна-котта
26. Блинная рыбная лазанья
28. Паста с лисичками и сливочным соусом «Улитки в лесу»
30. Шоколадное semifreddo

