

imperia[®]



КАК ПРИГОТОВИТЬ БАЗОВОЕ ТЕСТО



И ЦВЕТНОЕ ТЕСТО



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИН

А- раскатать тесто



В- сложить лист



С- снова раскатать



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ РЕЗКИ

imperia

Simplex[®]



Spaghetti
Ø 2 mm



Capelli d'Angelo
1,5 mm



Tagliatelle
2 mm



Trenette
4 mm



Fettuccine
6,5 mm



Lasagnette
12 mm



Pappardelle
44 mm



Reginette
12 mm



Reginette
44 mm

ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАВИОЛИ

imperia

Ravioli Maker[®]



ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КЛЁЦЕК

imperia

MilleGnocchi[®]



Cavatelli



Gnocchetti Sardi

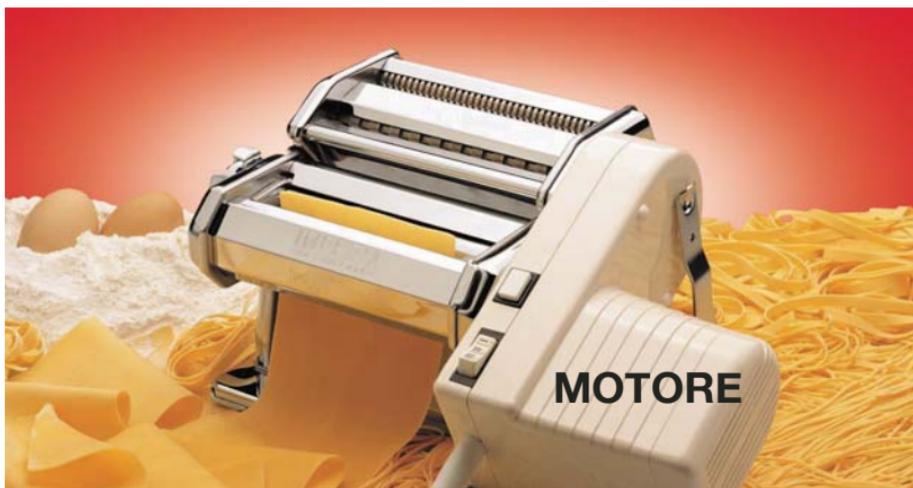


Rigatelli

ДЛЯ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛАПШИ

imperia

Pasta Facile[®]



ВСЕ ЛЮБЯТ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ДОМА

Изделия из теста, с давних времён особо популярны в Италии, с удовольствием едят во всем мире. С помощью машины для изготовления макаронных изделий Imperia Вы сможете приготовить в домашних условиях разнообразное блюдо из теста и насладиться их прекрасным вкусом. Машина Imperia производится в Италии с особой любовью и тщательностью. Она поможет Вам и Вашей семье самостоятельно приготовить свежие макаронные изделия в домашних условиях. Машина легка в использовании, что позволяет превратить приготовление изделий из теста в приятное и увлекательное занятие. Кроме машины Imperia для приготовления изысканных изделий из теста Вам потребуется немного фантазии. Огромное разнообразие макаронных изделий и способов их приготовления может удовлетворить самые необычные вкусы: сваренные в кипящей воде или запечённые в духовке, длинные или короткие, плоская лапша различной формы или многочисленные виды трубочек, спиралей, бантиков и бабочек; макаронные изделия с традиционной приправой или под пикантным и питательным соусом, на приготовление которого нужно затратить немало времени. Какими бы ни были Ваши гастрономические предпочтения, машина Imperia поможет Вам в новом увлекательном занятии: приготовлении макаронных изделий в домашних условиях.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (Стр.2)

Основным условием для изготовления макаронных изделий дома является свежеприготовленное тесто. Традиционное тесто подходит для всех рецептов, содержащихся в данной брошюре. Для получения 1/2 кг теста Вам потребуется 350 г (2 чашки) муки твёрдого сорта очень мелкого помола и 2 больших яйца. Для приготовления великолепного теста необходимы только эти два простых компонента. Если вместе с машиной для производства макарон Вы приобрели также специальный контейнер из пластика для замеса теста, тогда поместите яйца и муку в контейнер, а об остальном позаботится Ваша Imperia. Для приготовления теста вручную необходимо насыпать муку горкой на рабочую поверхность и сделать углубление в центре, в которое разбить яйца. При помощи вилки аккуратно взбейте яйца и понемногу вмешайте муку с краёв до тех пор, пока тесто не станет однородным. Затем начинайте вымешивать тесто руками на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности. ВАЖНО: Если тесто получилось слишком крутое или рассыпчатое, но каплям добавьте в него немного тёплой воды. Как только достигнута нужная консистенция, скатайте тесто в шар, положите в миску и накройте салфеткой, чтобы оно не засохло. Дайте ему немного постоять, а затем обрабатывайте дальше.

ОКРАШЕННОЕ ТЕСТО ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ (Стр.2)

ЗЕЛЁНОЕ ТЕСТО. Для приготовления теста используется шпинат. Шпинат отварите и хорошо отожмите, затем тщательно измельчите в пюре. Пропорции: 500 г муки, 250 г шпината.

КРАСНОЕ ТЕСТО. Для приготовления теста используется помидоры. Приготовьте томатное пюре, приправьте его солью и перцем. Смешайте с тестом в пропорции 1 ложка пюре на 100 г муки. Для получения макаронных изделий других цветов также используют красную свеклу, шафран, какао, сепию и др. Следует отметить, что некоторые из придающих цвет компонентам содержат большое количество влаги, поэтому в тесто добавляется большее количество муки.

КАК ПОДГОТОВИТЬ МАШИНУ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 - Установите машину у кромки стола и зафиксируйте её с помощью винтового зажима, один конец которого вставляется в квадратное отверстие сбоку машины.
- 2 - Установите прокручивающую ручку в отверстие сбоку машины.
- 3 - Поместите порцию теста между валиками машины, прокрутите ручку и получите первый лист теста. Пропустите его через валики несколько раз для того, чтобы хорошо прочистить всю поверхность валиков (данный лист теста не может быть использован для приготовления макаронных изделий).

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МАШИНОЙ (Стр.2)

- 1 - Установите регулятор прокатных валиков машины на максимально возможное расстояние.
- 2 - Пропустите порцию теста через валики, прокручивая ручку, как показано на фото А.
- 3 - Прежде чем пропустить лист теста через машину ещё раз, сложите его вдвое и слегка посыпьте мукой (фото В).
- 4 - Пропустите тесто через машину 6-8 раз, каждый раз складывая его вдвое. Тесто должно быть достаточно мягким. Если тесто слишком липнет к рукам, посыпьте его слегка мукой.
- 5 - Настройте прокатные валики машины на меньшее расстояние при помощи регулятора. Еще раз пропустите тесто через валики, но уже не складывая его вдвое (фото С).
- 6 - Продолжайте прокатывать тесто, с каждым разом уменьшая зазор между валиками на одно деление регулятора, получая все более тонкий и длинный лист теста.
- 7 - Полученный таким образом тонкий лист теста слишком длинный для приготовления из него макаронных изделий, поэтому разрежьте его пополам по длине.
- 8 - Дайте листу теста полежать в течение 10 минут, а затем принимайтесь за его резку. Очень важно дать тесту немного отдохнуть, чтобы оно не было слишком мягким.
- 9 - Продельивайте эти действия над каждой следующей порцией теста.
- 10 - Затем установите на машину дополнительные режущие валики. Насадка с валиками крепится к корпусу машины при помощи опор, расположенных сбоку.

11 - "Отдохнувший" лист теста слегка посыпьте мукой для того, чтобы избежать прилипания его к валикам, и пропустите через режущую насадку, вставив прокручивающую ручку в соответствующее отверстие на насадке.

12 - Прежде чем начинать готовить, высушите нарезанные макаронные изделия, разложив их на широкой ровной поверхности. Для сушки может быть использовано специальное приспособление из натурального дерева, также выпускаемое фабрикой Imperia, которое незаменимо при сушке большого количества изделий на небольшой поверхности.

ЧИСТКА МАШИНЫ

После использования машину и дополнительные насадки необходимо протереть сухой тканью или очистить с помощью мягкой кисточки.

НИКОГДА НЕ МОЙТЕ МАШИНУ ВОДОЙ И ЧИСТЯЩИМИ СРЕДСТВАМИ!

так как контакт стальных деталей машины с влажной средой может вызвать их окисление.

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

Машина Imperia позволяет получить однородный лист теста шириной 150 мм. Возможно получить 6 различных вариантов толщины теста. Блюда, приготовленные из слоёного теста, пользуются особой популярностью. Из слоёного теста готовят Лазанью и Каннеллони, всевозможные изделия с начинкой, представленные практически в каждой национальной кухне и, наконец, пирожные.

КАННЕЛЛОНИ ПО-НАПОЛИТАНСКИ

Ингредиенты для 12 каннеллони:

Начинка: 300 г сыра моццарелла, 4 солёных анчоуса, 300 г спелых помидоров, 80 г сыра пармезан. Соус: 2 кг спелых помидоров или готовой томатной мякоти, 50 мл оливкового масла, соль, перец, пучок базилика.

Моццареллу нарежьте кубиками, опресните и измельчите анчоусы, очистите от шкурки и нарежьте дольками помидоры. Разрежьте лист теста на 12 квадратов со сторонами 10 см. Варите квадраты теста в течение нескольких минут, слейте воду и разложите их на влажном полотенце. Наполните каннеллони моццареллой, анчоусами и пармезаном и аккуратно сверните в сверток. В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло, добавьте томатную мякоть, соль и измельчённый базилик; варите, помешивая. Выложите каннеллони в смазанную сливочным маслом жаростойкую форму. Полейте каннеллони готовым томатным соусом, добавьте перец по вкусу, посыпьте тёртым пармезаном. Запекайте в духовке при температуре 180 градусов в течение 20 минут.

ЛАЗАНЬЯ ПО-БОЛОНЬСКИ

Ингредиенты на 5 порций: 1/4 стакана оливкового масла, 1/2 луковицы, 300 г говяжьего фарша, 40 г куриной печени, горсть сухих грибов (вымоченных и отжатых), пара свежих и спелых помидоров, 60 г сыра пармезан, 60 г сливочного масла.

Как приготовить соус: на сливочном (30 г) и оливковым масле поджарьте лук до золотистого цвета, затем переложите его в другую ёмкость, а на его место в сковороду выложите говяжий фарш и печень, добавьте протёртые грибы и помидоры.

Тушите на слабом огне в течение часа. Нарежьте полоски теста шириной 10-12 см и сварите в подсоленной воде (не переваривайте!). Выложите в форму, смазанную маслом, слоями листы лазаньи приготовленного соуса, посыпая каждый слой тёртым пармезаном.

На поверхности последнего слоя распределите оставшееся сливочное масло. Запекайте лазанью в духовке при средней температуре в течение 15 минут, подавайте к столу.

СПАГЕТТИ (Стр.3)

Насадка для спагетти Simplex TS позволяет получить круглые в сечении длинные макаронные изделия диаметром 2 мм - спагетти.

Спагетти - блюдо традиционной итальянской кухни - известны и любимы во всем мире.

СПАГЕТТИ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

На 4 порции: 400 г спагетти, 150 мл оливкового масла, 1 долька чеснока, 300 г мякоти спелых помидоров, базилик (в достаточном количестве), 30 г сыра пармезан, соль, перец.

После того, как Вы приготовили спагетти при помощи машины Imperia, разогрейте масло в широкой сковороде, добавив в него измельчённые чеснок и базилик, и слегка поджарьте их в течение 1-2 минут. Добавьте мякоть помидоров и дайте ей немного загустеть. Сварите спагетти "al dente" (такая структура сваренного теста, когда они "твёрдые на зуб", т.е. не слишком мягкие снаружи и едва готовые внутри) и слейте их. Смешайте спагетти с соусом в сковороде, добавьте тёртого пармезана и молотого перца и продолжайте готовить 2-3 минуты. После того, как все хорошо перемешается, подавайте на стол.

СПАГЕТТИ С ЧЕСНОКОМ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И КРАСНЫ ПЕРЦЕМ

На 4/6 порций: 500 г спагетти, 300 мл оливкового масла, 1/2 красного перца, 5 долек чеснока, петрушка, соль.

Очистите, мелко порежьте и слегка обжарьте чеснок в оливковом масле. Порежьте узкими полосками красный перец, добавьте его к чесноку и оставьте на 2 минуты на слабом огне. Сварите спагетти "al dente" в подсоленной воде, откиньте их на сито, а затем переложите в сковороду с чесноком и перцем. Добавьте измельченную петрушку, перемешайте и оставьте на 1-2 минуты на сильном огне.

ТОНКИЕ СПАГЕТТИ (Стр.3)

Насадка Simplex T.1 позволяет получить тонкие спагетти диаметром около 1,5 мм. Тонкие спагетти используются для приготовления супов, суфле и грибных супов-пюре.

СУФЛЕ ИЗ ТОНКИХ СПАГЕТТИ

На 4/6 порций: 300 г тонких спагетти, 3 яйца, соус бешамель, 1/2 чашки тёртого сыра пармезан. Приготовьте тонкие спагетти с помощью машинки Imperia. Варите спагетти в подсоленной воде в течение 1 минуты, затем слейте с них воду.

Отделите желтки от белков. Желтки смешайте с тёртым пармезаном, белки хорошо взбейте и аккуратно объедините с желтками и сыром. Объедините эту смесь со спагетти, хорошо перемешайте. Добавьте соус бешамель.

Переложите в смазанную сливочным маслом форму для суфле. Готовьте в духовке при 150 градусах, пока суфле не поднимется. Блюдо подавайте к столу горячим.

ТОНКИЕ СПАГЕТТИ С ГРИБАМИ

На 4 порции: 600 г спагетти, 300 г грибов, оливковое масло, соль, перец, петрушка, лимонный сок. Грибы помойте и почистите, затем нарежьте мелкими ломтиками. Обжаривайте на сковороде в оливковом масле в течение нескольких минут. Добавьте соль, перец, 1 полную ложку измельчённой петрушки и, уже сняв с огня, несколько капель лимона.

Доведите до кипения достаточно большое количество подсоленной воды, сварите в ней спагетти. Готовые спагетти приправьте оливковым маслом и перцем; полейте грибным соусом, добавьте несколько капель лимона и хорошо перемешайте. Блюдо подавайте к столу горячим.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ - узкая лапша (Стр.3)

Слово "тальятелле" происходит от глагола "tagliare" - резать. Насадка Simplex T.2 машины Imperia позволит Вам приготовить лапшу шириной 2 мм.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ВЕТЧИНОЙ

На 4/6 порций: 600 г тальятелле, 100 г сливочного масла, 100 г ветчины, 50 г тёртого сыра пармезан. Варите лапшу в подсоленной воде в течение 3 минут, откиньте на сито и дайте воде хорошо стечь. Тем временем растопите в небольшой сковороде сливочное масло и добавьте нарезанную кусочками ветчину. Немного подогрейте на огне ветчину (масло не должно подгореть) и приправьте ей лапшу. Добавьте тёртый пармезан.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КАПУСТОЙ БРОККОЛИ

На 4 порции: 600 г тальятелли, 2 или 3 брокколи (1 кг).

Варите брокколи в подсоленной кипящей воде в течение 10 минут, затем выньте её из воды шумовкой. Положите в теплое, в которой варилась брокколи, сварите лапшу. Слейте воду и выложите сверху брокколи, добавьте немного соли, свежемолотого перца и теплого оливкового масла. Тщательно перемешайте. Подавайте к столу, приправив тёртым овечьим сыром.

ТРЕНЕТТЕ - лапша средней ширины (Стр.3)

Насадка Simplex T.3 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу шириной 4 мм. Тренетте занимают среднее положение по ширине между тальятелле и более широким видом лапши - феттучине. К ним прекрасно подходят соус "песто", тёртый сыр или простой томатный соус.

ТРЕНЕТТЕ ПОД СОУСОМ "ПЕСТО"

На 4/6 порций: 600 г лапши

Соус "песто": поместите в ступку (можно использовать миксер) достаточное количество листьев базилика, горсть листьев петрушки, 2-3 дольки чеснока, 100 г овечьего сыра, щепотку соли. Измельчите все компоненты в кашу, добавляя понемногу оливковое масло (1 стакан). В большом количестве подсоленной воды сварите тренетте "al dente", откиньте на сито и дайте воде хорошо стечь. Выложите тренетте в подогретое блюдо, добавьте тёртый сыр и 2-3 ст. ложки воды, в которой они варились, сверху выложите "песто".

Тщательно перемешайте и подавайте к столу.

ТРЕНЕТТЕ С ЧЕТЫРЬМЯ СОРТАМИ СЫРА

На 4 порции: 600 г лапши, 100 г сыра моцарелла, 100 г голландского сыра, 100 г сыра эмменталь, 200 г сыра пармезан, 180 г сливочного масла, соль.

Нарежьте маленькими кусочками моцареллу, голландский сыр и сыр эмменталь. Растопите масло на водяной бане, доведите его до достаточно высокой температуры (но не до кипения!). Сварите тренетте, хорошо слейте воду и смешайте их с мелконарезанными сырами, половиной тёртого сыра пармезан и половиной растопленного масла. Выложите лапшу на блюдо, распределите сверху оставшиеся пармезан и масло.

ФЕТТУЧИНЕ - лапша средней ширины (Стр.3)

Насадка Simplex T.4 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу шириной 6,5 мм, которая называется "феттучине". Феттучине могут иметь различную окраску и готовиться, как и многие макаронные изделия, под всевозможными соусами.

Их можно заменить другими видами лапши, например, тренетте или тальятелле.

ФЕТТУЧИНЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ШАЛФЕЕМ

На 4/6 порций: 600 г лапши, 100 г сливочного масла, 200 г сыра пармезан, молотый перец. В большом количестве подсоленной воды сварите феттучине "al dente", откиньте на сито и дайте воде хорошо стечь. Выложите тренетте в подогретое блюдо, посыпьте тёртым сыром и мелконарезанными кусочками масла. Хорошо перемешайте. Слегка посыпьте молотым перцем, украсьте листиками шалфея и подавайте блюдо к столу горячим.

ФЕТТУЧИНЕ С АНЧОУСАМИ И ТУНЦОМ

На 4/6 порций: 600 г лапши, соль, 50 г сливочного масла, оливковое масло, 100 г тунца в масле, петрушка, перец, тёртый пармезан, 3 филе анчоуса.

Разогрейте в глубокой сковороде сливочное и оливковое масло. Тунец (тунец должен быть очень нежным) и очищенные от костей анчоусы хорошо измельчите и выложите в сковороду. Слегка поджарьте в течение 1-2 минут, снимите с огня и добавьте 1 ложку измельчённой петрушки; держите в тепле. В большом количестве подсоленной воды сварите феттучине "al dente"; откиньте на сито, выложите в блюдо, добавьте приготовленный соус, приправив слегка молотым перцем и тёртым пармезаном. Подавайте блюдо к столу горячим.

ЛАЗАНЬЕТТЕ - широкая лапша (Стр.3)

Насадка Simplex T.5 машины Imperia позволит Вам нарезать полоски теста шириной 12 мм. Из широких полосок теста готовится самое популярное блюдо, выпекаемое в духовке - лазанья.

ЗЕЛЁНЫЕ ЛАЗАНЬЕТТЕ

На 6 порций: 600 г лазаньи со шпинатом, 250 г мясного ragu, 120 г тёртого сыра пармезан, 30 г топлёного масла.

В широкой низкой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду, сварите в ней листы лазаньи (листы не должны быть слишком мягкие), слейте воду. Дайте листам остыть, разложив их на влажном тёплом полотенце. В смазанную маслом форму выложите слоями листы лазаньи, чередуя их с мясным ragu; посыпьте каждый слой тёртым пармезаном и полейте топлёным маслом. Выпекайте в духовке до образования корочки. Перед подачей к столу посыпьте оставшимся пармезаном.

РЕДЖИНЕТТЕ - широкая лапша с волнистыми краями (Стр.3)

Новая насадка Simplex T.12 машины Imperia позволит Вам нарезать лапшу с волнистыми краями шириной 12 мм.

РЕДЖИНЕТТЕ СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

На 6 порций: 700 г лапши, 500 г шпината, 25 г сушёных грибов, 150 г сливочного масла, 50 г сыра пармезан, соль, оливковое масло.

Шпинат помойте и очистите, отварите в небольшом количестве воды, слейте воду и хорошо отожмите. Затем крупно порежьте его и слегка обжарьте в сливочном масле. Грибы отмочите в тёплой воде, отожмите. Варите в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением масла, после чего мелко порежьте их на доске.

Отварите реджинетте в кипящей воде, слейте воду. Приправьте 100 г масла, добавьте шпинат и грибы, перемешайте. Посыпьте сверху тёртым пармезаном и добавьте 2 ложки оливкового масла. Подавайте на стол.



Пельмени - блюдо известное и любимое во всём мире, хотя каждый народ называет пельмени по-своему. В Италии пельмени называются ravioli... Приготовление ravioli в домашних условиях становится лёгким и приятным занятием с помощью специальных насадок к машине Imperia. С помощью насадки для ravioli Ravioli Maker Вы сможете получить одновременно 3 полосы макаронных изделий с начинкой. В качестве начинки можно использовать мясо, творог, ветчину, моццареллу, и другие продукты. Ravioli под соусом, приготовленные в домашних условиях, - прекрасное блюдо, как для повседневной кухни, так и для особых случаев, когда Вы ждете гостей...

КАК ПРИГОТОВИТЬ РАВИОЛИ С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ RAVIOLI MAKER (Стр.4)

- 1 - Приготовьте начинку по Вашему вкусу.
- 2 - Установите на машину Imperia насадку Ravioli Maker, закрепив её при помощи специальных опор, расположенных по бокам машины. Прежде чем продолжать работу, убедитесь что машина хорошо прикреплена к столу.
- 3 - Приготовьте тесто нужной толщины.
- 4 - Обрежьте тесто по краям при помощи колёсика для резки теста и слегка посыпьте мукой.
- 5 - Разрежьте тесто пополам по длине, чтобы получилось два одинаковых листа теста.
- 6 - Расположите листы теста на деревянных валиках той части насадки, которая имеет форму воронки; прокрутите ручку, вставленную в отверстие сбоку, чтобы убедиться, что валики насадки Ravioli Maker начали вращаться.

7 - С помощью ложки положите начинку между двумя листами теста. Не кладите слишком много начинки и не надавливайте на неё.

8 - Важно, чтобы тесто было достаточно сухим, а начинка - мягкой.

9 - Можете приступать к изготовлению ravioli, начиная медленно прокручивать ручку. Три полосы готовых ravioli будут выходить из-под валиков машины. Если у Вас осталось тесто, Вы можете приготовить к нему другую начинку. Если тесто готовых ravioli рвется, уменьшите количество начинки.

10 - Прежде чем разрезать ravioli, дайте им немного подсохнуть.

11 - Варите ravioli в большом количестве подсоленной воды в течение 4-5 минут. Прежде чем сливать воду, попробуйте на вкус готовы ли они.

НАЧИНКИ Вот несколько рецептов начинок ...

НАЧИНКА ИЗ СЫРА И ШПИНАТА

250 г шпината, 150 г творога, 2 чашки тёртого пармезана, соль, молотый перец, 75 г сливочного масла, 2 яичных желтка.

НАЧИНКА ИЗ МОЦЦАРЕЛЛЫ И ВЕТЧИНЫ

75 г творога, 150 г мелконарезанной моццареллы, 75 г нарезанной полосками ветчины, 50 г тёртого пармезана, соль, молотый перец, ложка измельчённой петрушки. Объедините все ингредиенты в одной ёмкости и хорошо перемешайте.



КАК ПРИГОТОВИТЬ КЛЁЦКИ С ПОМОЩЬЮ НАСАДКИ MILLEGNOCCHI (Стр.5)

Клёцки в Италии называются ньокки.

С помощью насадки MilleGnocchi для машины Imperia Вы можете получить три различных вида клёцок и приготовить их, используя множество великолепных рецептов.

Рецепт теста (на 4 порции): 1/2 кг муки, 3 яйца, 1 чашка воды.

Пропустите тесто несколько раз через валики машины Imperia, настроив их на максимальное расстояние между собой. Полученное тесто должно быть мягким и толстым. Нарезайте тесто вдоль длины полосками и слегка посыпьте его мукой. Пропустите свеженарезанные полоски теста через насадку для клёцок MilleGnocchi; самые вкусные клёцки (Кавателли, Ригателли, Ньоккетти Сарди) получаются, если Вы используете свежеприготовленное тесто. В случае неудачи (виной тому может быть слишком тонкое тесто), скатайте полоску теста трубочкой по всей длине, и попробуйте еще раз.

КАВАТЕЛЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

На 4 порции: 500 г Кавателли, 2 луковицы, 1 лук-порей, сельдерей, 1 морковь, 1 белая репа, сухой тимьян, 40 г сливочного масла, 1 банка очищенных помидоров, перец, соль.

Растопите масло в сковороде, добавьте порезанную ломтиками зелень и овощи, тимьян; тушите 25 минут. Сварите клёцки (10 минут) в подсоленной воде "al dente"; слейте воду и выложите их в другую сковороду с растопленным маслом. Затем переложите клёцки в блюдо и осторожно выложите сверху тушёные овощи. Подавайте к столу.

НЬОККЕТТИ САРДИ (КЛЁЦКИ ПО-САРДСКИ)

На 4 порции: 500 г ньоккетти, 1 луковица, петрушка, 150 г творога, 1 банка очищенных от кожи помидоров, 3 ст. ложки оливкового масла, соль, перец.

Подрумяньте в сковороде лук и измельчённую петрушку, добавьте помидоры и дайте этой массе немного увариться на огне. Добавьте творог и перемешайте. Выложите в глубокое блюдо. Сварите клёцки (около 8 минут), слейте воду и объедините с приготовленным соусом, хорошо перемешайте и приправьте перцем.

РИГАТЕЛЛИ С СЫРОМ

На 4 порции: 500 г клёцок, 100 г сыра эмменталь или фонтина, 100 г моццареллы, 50 г пармезана, сливочное масло, соль.

Варите клёцки в подсоленной воде в течение 12 минут, слейте воду и переложите в блюдо. Посыпьте нарезанными кубиками моццареллой и сыром эмменталь или фонтина, добавьте масло и половину тёртого пармезана. Выложите все в смазанную маслом форму, сверху посыпьте оставшимся пармезаном и небольшими кусочками сливочного масла и выпекайте в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ТОМАТНЫЙ СОУС

1 кг очищенных помидоров, 1 маленькая луковица, 1 морковка, петрушка, сельдерей, базилик, 1/4 стакана оливкового масла, соль, перец.

Поместите помидоры в кастрюлю вместе с оливковым маслом, овощами, зеленью и специями. Тушите на среднем огне под крышкой в течение получаса. Затем откройте крышку и дайте соусу хорошо увариться, добавив соль. Весь процесс приготовления занимает приблизительно 1 час. Если по прошествии этого времени соус все ещё слишком жидкий, оставьте его ещё немного на огне. Попробуйте готовый соус на вкус, добавьте щепотку соли.

