

ДЕВЯТЬ СТОЛЕТИЙ ИСТОРИИ УНИКАЛЬНОГО ВО ВСЕМ МИРЕ СЫРА...

Сыр Пармиджано Реджано защищен европейским сертификатом PDO (Защищенное обозначение происхождения) и является единственным сыром, который по праву можно называть «пармезан».

Пармиджано Реджано все еще делают по старинному рецепту на основе коровьего молока из итальянских провинций без добавок и консервантов. Выдержка сыра длится минимум 12 месяцев, а иногда и больше 2 лет.

Пармиджано Реджано – это единственный пармезан.

РИЗОТТО ИЗ ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО, ТЫКВЫ И БЕЛЫХ ГРИБОВ

Простые классические ингредиенты итальянской кухни создают сказочный вкус этого замечательного сливочного ризотто.

4 порции

225 г (8 унций) Пармиджано Реджано, плюс сыр для сервировки
40 г (1 ½ унции) сушеных белых грибов
3 ч. л. овощного бульона или 1 кубик овощного бульона
4 ст. л. оливкового масла
300 г (10 унций) риса Арборио или Карнароли (рис для ризотто)
1 пучок зеленого лука, измельченный
300 г (10 унций) тыквы или мускатной тыквы, очищенной от кожуры и семян и нарезанной тонкими ломтиками
150 мл (¼ пинты) итальянского сухого белого вина
Соль и свежемолотый черный перец

Пармиджано Реджано натрите на мелкой терке и отложите в сторону. Сушеные грибы уложите в жаропрочную посуду. В 850 мл (1 ½ пинты) кипящей воды добавьте овощной бульон. Вылейте бульон на грибы и оставьте в таком состоянии на 30 мин. Когда грибы разбухнут, разогрейте оливковое масло в глубокой сковороде или большой кастрюле. Добавьте рис и слегка обжарьте его в масле на среднем огне одну-две минуты, пока он не станет прозрачным, но не коричневым. Добавьте зеленый лук и тыкву или мускатную тыкву и продолжайте пассеровать еще две-три минуты, часто помешивая. Влейте вино и дайте ему немного покипеть, затем добавьте грибы и два половника бульона. Готовьте еще около 20–25 минут, пока рис не станет нежным и сливочным, добавляя по мере необходимости бульон. Добавьте Пармиджано Реджано и приправу по вкусу. Добавьте еще немного Пармиджано Реджано или натрите его на терке в каждую порцию, затем подавайте.

Подсказка от повара: Секрет отличного ризотто в особом итальянском рисе хорошего качества, который поглощает аромат, при этом сохраняя свою форму.



КУРИНЫЕ ГРУДКИ С СОУСОМ ПЕСТО И ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Попробуйте этот рецепт с куриным мясом – фантастическое основное блюдо, недорогое и простое в приготовлении. **4 порции**

75 г (3 унции) Пармиджано Реджано
4 куриные грудки без кожи и костей
4 ч. л. зеленого соуса песто
12 листьев свежего базилика
3 ст. л. оливкового масла
500 г (1 фунт 2 унции) каротели, порезанной пополам
2 перца, очищенных от семян и нарезанных ломтиками
1 большая красная луковица, нарезанная тонкими дольками
Соль и свежемолотый черный перец

Пармиджано Реджано натрите на терке и отложите в сторону. Нагрейте духовку до 190°C / духовку с конвекцией до 170°C / ручка управления газовой духовки на делении 5. Острым ножом сделайте кармашек в каждой куриной грудке и откройте его. Каждый кармашек намажьте одной чайной ложкой соуса песто, разложите Пармиджано Реджано по кармашкам. Сверху положите листья базилика, затем закройте кармашки и закрепите шпажками. Вылейте две столовых ложки оливкового масла в жаровню, добавьте все овощи и тщательно перемешайте, чтобы они равномерно покрылись оливковым маслом. Немного посолите и приправьте черным перцем по вкусу. Сверху положите куриные грудки. Полейте оставшимся оливковым маслом и поставьте в духовку. Запекайте 25–30 минут, пока куриное мясо не будет готово, а овощи не станут мягкими. Сразу же подавайте.

Подсказка от повара: Вместо зеленого соуса песто можно использовать красный песто или пюре из высушенных на солнце томатов.



ПАЛТУС И КРЕВЕТКИ С ЛИМОННЫМ ТИМЬЯНОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Это особое рыбное блюдо станет основным на званом ужине, к тому же, его несложно приготовить. **4 порции**

75 г (3 унции) Пармиджано Реджано
2 ст. л. оливкового масла
4 x 150–175 г (5–6 унций) филе палтуса
100 г (4 унции) вареных очищенных креветок (размороженных, если креветки были замороженными)
6 маленьких веточек лимонного тимьяна
150 мл (¼ пинты) густых сливок
6 ст. л. сухого белого вина
Соль и молотый белый перец

Натрите Пармиджано Реджано на мелкой терке и отложите в сторону. Нагрейте в сковороде оливковое масло и добавьте филе палтуса. Готовьте на среднем огне пять-шесть минут, перевернув один раз на другую сторону. Добавьте креветки и две веточки лимонного тимьяна, готовьте еще две минуты. Немного посолите и поперчите по вкусу. Тем временем приготовьте соус. Вылейте сливки в кастрюлю и немного подогрейте, взбивая маленьким венчиком. Добавьте белое вино, затем тертый Пармиджано Реджано, помешивая, пока сыр не растает и смесь не станет однородной. Подавайте рыбу с креветками, полив сверху соусом и украсив оставшимися веточками тимьяна.

Подсказка от повара: Вместо палтуса можно использовать любое твердое рыбное филе, например, лосось или морской ангел.



ЕДИНСТВЕННЫЙ ПАРМЕЗАН

Фотографии: Стив Ли
Printed by: Grafiche SAGI

© Все права защищены, 2011
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

www.parmigianoreggiano.com
facebook.com/parmigianoreggiano



ТОМЛЕННЫЕ ГРУШИ С ШАФРАНОМ И ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Хотя этот десерт из томленных груш прост в приготовлении, он божественен на вкус. Он не слишком сладкий, а начинка из Пармиджано Реджано и рикотты прекрасно дополняет груши. **4 порции**



150 г (5 унций) Пармиджано Реджано
150 г (5 унций) сыра рикотта
6 груш (не слишком спелых), очищенных от кожуры и сердцевин и порезанных пополам
600 мл белого полусухого вина
50 г (2 унции) сахарной пудры
Полоска лимонной цедры
Щедрая щепотка шафрана
2 звездочки бадьяна

Натрите Пармиджано Реджано на очень мелкой терке. Тщательно смешайте сыр Пармиджано Реджано и сыр рикотта. Накройте и оставьте до подачи. Выложите груши, вино и сахар в кастрюлю с лимонной цедрой, шафраном и бадьяном. Нагрейте и дайте покипеть на медленном огне около 20 минут, пока груши не станут мягкими. Охладите их, пока они станут едва теплыми. Разложите груши, добавив немного ароматного сиропа, в четыре сервировочные тарелки. Насыпьте на них смесь из сыров и подавайте.

Подсказка от повара: Груши можно приготовить за три дня до сервировки стола, накрыть и охладить, пока они не понадобятся. Слегка нагрейте перед подачей и наслаждайтесь их непревзойденным вкусом.

ЖАРЕННЫЕ ТАРТИНКИ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Эти тартинки легко готовить, ведь для них понадобится готовое слоеное тесто. Лучше всего их кушать теплыми – через несколько минут после того, как их достали из духовки. **6 порций**



1 x 375 г (13 унций) готового слоеного листового теста (размороженного, если тесто было замороженным)
2 ст. л. красного или зеленого соуса песто
75 г (3 унции) мелко натертого Пармиджано Реджано
9 томатов черри, порезанных пополам
Соль и свежемолотый черный перец
Взбитое яйцо или молоко для глазировки
2 ст. л. кедровых орешков
Ломтики Пармиджано Реджано для украшения

Нагрейте духовку до 200°C / духовку с конвекцией до 180°C / ручка управления газовой духовки на делении 6. Большой противень слегка смажьте жиром. Лист слоеного теста порежьте на шесть одинаковых прямоугольников. Острым ножом надрежьте края каждого прямоугольника на два см (¾ дюйма), не прорезая все тесто. Выложите заготовки на противень. Слегка смажьте внутренний прямоугольник каждого кусочка теста соусом песто, посыпьте сверху сыром. Разложите томаты по тартинкам, посолите и поперчите по вкусу. Смажьте края теста взбитым яйцом или молоком и запекайте около 15 минут. Посыпьте тартинки кедровыми орешками, запекайте еще четыре-пять минут, пока тесто не поднимется и не станет хрустящим. Охладите несколько минут, затем подайте, украсив ломтиками Пармиджано Реджано.

Подсказка от повара: Чтобы разнообразить вкус, добавьте немного пармской ветчины или пепперони.

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С КРОВЬЮ, ВОДЯНОГО КРЕССА, ЦИКОРИЯ, ГРУШ И ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Насладитесь фантастическим ароматом этого салата, который можно подавать в качестве основного блюда. **4 порции**

4 твердые очищенные от кожуры груши
600 мл (1 пинта) красного вина
25 г (1 унция) сахарной пудры
1 пучок водяного кресса
Горсть молодого шпината
1 головка цикория, разделенная на листья
450 г (1 фунт) говяжьей вырезки
4 ст. л. оливкового масла
175 г (6 унций) Пармиджано Реджано, нарезанного ломтиками
2 ст. л. бальзамического уксуса
Свежемолотый черный перец



Положите целые груши в кастрюлю с вином и сахаром. Нагрейте и дайте покипеть на медленном огне без крышки, время от времени переворачивая груши, пока они не станут мягкими. Аккуратно достаньте груши из жидкости и оставьте их остывать. Разложите водяной кресс, шпинат и цикорий по тарелкам для сервировки. Предварительно нагрейте противень для жарки на углях или сковороду с толстым дном. Смажьте мясо одной столовой ложкой оливкового масла, затем зажарьте на углях или плите на сильном огне по две-три минуты на каждой стороне. Снимите с противня или сковороды, накройте фольгой и оставьте на пять минут. Разрежьте груши на четыре части, удалите сердцевину. Уложите по одной груше на порцию салата. Порежьте говядину острым ножом на тонкие ломтики, разложите по порциям. Добавьте ломтики сыра Пармиджано Реджано, полейте оставшимся оливковым маслом и несколькими каплями бальзамического уксуса. Подавайте, посыпав свежемолотым черным перцем.

Подсказка от повара: При возможности используйте ломтерезку для сыра.

ПИКАНТНЫЕ ЗАКУСКИ С ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО

Как раз то, что нужно для вкусных закусок, канапе или в дополнение к домашнему супу. Эта пикантная легкая закуска готовится за считанные минуты. **4 порции (около 20 штук)**

100 г (4 унции) Пармиджано Реджано
25 г (1 унция) обычной муки
Молотый белый или черный перец

Пармиджано Реджано натрите на мелкой терке и отложите в сторону. Смешайте сыр Пармиджано Реджано и муку. Слегка приправьте белым перцем или свежемолотым черным перцем (один раз встряхните перечницу). Предварительно нагрейте противень. Столовой ложкой отдельными шариками выложите смесь с Пармиджано Реджано на противень. Слегка придавите их. Готовьте одну-две минуты, пока сыр не растает и шарики не начнут подрумяниваться. Теплые шарики снимите с противня лопаточкой. Доведите до готовности все шарики. Охладите. До подачи это блюдо нужно хранить в герметичной посуде.

Подсказка от повара: Чтобы придать пикантности, добавьте в смесь чайную ложку семян черного лука.



БРОШЮРА С РЕЦЕПТАМИ. ПАРМИДЖАНО РЕДЖАНО: ЕДИНСТВЕННЫЙ ПАРМЕЗАН

