

# Содержание

## 1. ВКУС «ДОМАШНЕЙ» ИТАЛИИ. ТОСКАНА И УМБРИЯ

- Тальятелле алла боскайола . . . 14
- Эскалопы в лимонном соусе . . . 18
- Эскалопы по-охотничьи . . . 21
- Цукини в духовке с моцареллой . . . 22
- Крапивное ризотто . . . 25
- Ризотто с белыми грибами . . . 26
- Пепозо — мясо, тушенное в вине . . . 29
- Луковая мармелата . . . 30
- Курица в соусе — «влажный каплун» . . . 33
- Мостарда, фруктовая горчица . . . 34
- Рочата, умбрийский штрудель . . . 36
- Мандариновый сорбет . . . 40

## 2. КУХНЯ С АРОМАТОМ БАЗИЛИКА. ЛИГУРИЯ

- Фриттата . . . 46
- Соус песто . . . 50
- Овощная капоната по-лигурийски . . . 53
- Кролик по-лигурийски . . . 55
- Зеленая овощная лазанья . . . 58
- Свиной язык по-генуэзски . . . 62

## 3. МЕЖДУ МОРЕМ И АЛЬПАМИ. ОТ ВЕНЕЦИИ ДО ЮЖНОГО ТИРОЛЯ

- Рис и горошек . . . 68
- Печень по-венециански . . . 71
- Паста с соусом из анчоусов . . . 72
- Фрикадельки из тунца . . . 75
- Форель с миндалем . . . 78
- Фрикадельки в апельсине . . . 80





Ризотто с тыквой и лисичками . . . 81

Южнотирольский гуляш . . . 82

Русский торт из Вероны . . . 85

Лимонный кекс . . . 86

#### **4. ОЩУЩЕНИЕ ЮГА. НЕАПОЛЬ**

Спагетти алла пикантина . . . 93

Спагетти алла путтанеска . . . 94

Фрикадельки святого Бьяджо . . . 97

Неаполитанский томатный соус . . . 100

Рыба в сумасшедшей воде . . . 102

Неаполитанский соус-рагу . . . 103

Неаполитанский омлет . . . 105

Паста и картошка . . . 106

Фрикадельки из рикотты . . . 109

Пончики святого Иосифа . . . 110

Шоколадный торт «Капрезе» . . . 112

#### **5. ВСЕ ДОРОГИ ВЕДУТ В РИМ. РИМ**

Ягненок по-римски . . . 119

Паста карбонара . . . 120

Спагетти аматричиана . . . 124

Красная перловка со свеклой . . . 128

Бычий хвост по-римски . . . 130

Сальтимбокка — медальоны по-римски . . . 132

Пьяная курица с белыми грибами . . . 135

Рисовый пирог . . . 136

Шоколадная колбаска . . . 140

Указатель ингредиентов . . . 142