



ПРИНЦЕССЫ



КОНЖИ НА ЗАВТРАК

РИСОВАЯ КАША, ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА И КОПЧЕНАЯ ГРУДИНКА



УРОВЕНЬ: 

ПОДГОТОВКА:
20 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
50 минут

1

Конжи — это типичная китайская рисовая каша. В фильме «Мулан» Мушу готовит ее для молодого бойца по специальному рецепту, который я вам здесь и предлагаю.

2

Начните с приготовления рисовой каши и ее ароматной основы: лезвием ножа раздавите стебель лимон-грасса, кусочек имбиря и неочищенные зубчики чеснока. Положите их в большую кастрюлю и залейте овощным бульоном. Доведите до кипения и добавьте круглый рис.

3

Оставьте кипеть на сильном огне в течение 3 минут, тщательно перемешивая, а затем уменьшите огонь до минимума и томите на медленном огне еще 35 минут.

4

За это время крупно нарубите арахис, нарежьте грибы тонкими ломтиками, оборвите листья петрушки и положите все это в сторону на несколько минут.

Положите копченую грудинку в холодную сковороду, разогрейте на сильном огне в течение 3–5 минут, регулярно переворачивая. Затем выньте ее из сковороды и выложите в вытопившийся от приготовления грудинки жир измельченный арахис и тонко нарезанные грибы. Обжарьте все 2 минуты, выньте из сковороды и разложите на бумажных полотенцах, чтобы удалить излишки жира.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 1 ПОРЦИЮ

- 1 стебель лемонграсса*
- 2 см корня имбиря*
- 1 зубчик чеснока в шелухе*
- 800 мл овощного бульона*
(см. Кулинарные советы
на стр. 80)
- 80 г круглого риса*
- 20 г несоленого арахиса*
- 1 большой шампиньон*
- Несколько листочков петрушки*
обыкновенной
- 1 хороший кусочек копченой*
грудинки
- 2 небольших яйца*
- Растительное масло*
- Соль и перец*

5

В другую сковороду налейте немного растительного масла и нагрейте его на сильном огне. Как только масло нагреется, разбейте в него 2 яйца. Слегка приправьте их специями, едва только белок будет готов. Снимите сковороду с огня.

6

Слейте остатки жидкости из риса. Удалите имбирь, чеснок и лемонграсс, разомните этот восхитительно пахнущий рис до состояния однородной кашицы.

Сервировка: выложите кашу в большую тарелку. Положите сверху кусочек копченой обжаренной грудинки в форме улыбки. Добавьте поверх риса готовую смесь арахиса и грибов. Присыпьте сверху несколькими листочками петрушки, а затем накройте все двумя поджаренными яйцами.

Наслаждайтесь без промедления!

КУКУРУЗА ИЗ НОВОГО СВЕТА

ЖАРЕННЫЕ КУКУРУЗНЫЕ ПОЧАТКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ



УРОВЕНЬ: 

ПОДГОТОВКА:
10 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
25 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ
НА 4 ПОРЦИИ

*4 початка свежей
органической кукурузы
8 очень тонких ломтиков
копченой утиной грудки
Кленовый сироп*

Этот рецепт жареной кукурузы — дань уважения кухне племени поухатанов. Кукуруза — это золотой продукт, которым Покахонтас в фильме делится с Джоном Смитом.

1

Разогрейте духовку до 180 °С.

2

Доведите большой объем подсоленной воды до кипения. Удалите листья с початков кукурузы и погрузите их в воду на 10 минут.

3

Слейте воду и подсушите початки. Оберните основание каждого початка ломтиками копченой утиной грудки, а затем с помощью кухонной кисточки покройте каждый початок и его основу кленовым сиропом.

4

Положите початки на решетку духовки и запекайте их в течение 15 минут. Каждые 5 минут переворачивайте их и каждый раз покрывайте тонким слоем кленового сиропа, чтобы они стали по-настоящему глянцевыми.

5

Наслаждайтесь этими обжигающими початками и оцените их сладковато-соленый вкус.

СУП МАТУШКИ ГОТЕЛЬ

СУП ИЗ ПАСТЕРНАКА С ФУНДУКОМ



УРОВЕНЬ: 

ПОДГОТОВКА:
15 минут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
50 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

60 г фундука

2 больших корня
пастернака

2 луковичи шалот

1 большая картофелина
для супа

1 щепотка мускатного
ореха

750 мл овощного бульона
(см. Кулинарные советы
на стр. 80)

Несколько листьев
петрушки обыкновенной

Оливковое масло

Трюфельное масло

Соль и перец

Когда Рапунцель, запертая в башне, борется со своей суженой, она время от времени готовит. А иногда и матушка Готель варит для девушки ореховый суп. Во время фильма мы видим содержимое ведьминой корзины, и в ней корни пастернака.

1

2

Разогрейте духовку до 180 °С.

3

Начните с приготовления фундука: выложите орехи на противень и запекайте в течение 15 минут в горячей духовке. Перемешивайте их каждые 5 минут. Выложите обжаренные орехи на несколько минут на чистую салфетку, чтобы они остыли.

4

Переходите к приготовлению супа. Очистите корни пастернака, затем нарежьте их «ан брюнуаз» — на крошечные кубики со стороной 2 мм. Очистите и порежьте лук шалот. Очистите картофель и нарежьте его крупными кубиками.

5

Нагрейте большой сотейник на среднем огне, добавьте оливковое масло и нарезанный лук шалот. Обжарьте его на среднем огне, не доводя до золотистого цвета. Затем добавьте овощные кубики, обжарьте еще 3 минуты. Приправьте солью и щепоткой мускатного ореха, затем залейте все овощным бульоном. Доведите до небольшого кипения и варите на медленном огне 25 минут. Как только овощи будут готовы, снимите кастрюлю с огня и с помощью погружного блендера измельчите содержимое до получения однородной смеси.

Чтобы очистить поджаренные орехи от кожуры, положите орехи на тканевую салфетку, сверните в узелок и плотно сожмите и потрите его в руках. Орехи будут тереться друг о друга, и подсохшая кожура раскрошится и осыпется. После того как фундук будет идеально очищен, его следует легко растолочь на крупные кусочки и приступить к сервировке.

Сервировка: разлейте суп в миски или глубокие тарелки. Одним поворотом мельнички для перца присыпьте суп молотым перцем, добавьте несколько капель трюфельного масла и измельченные орехи. Увенчайте ваш кулинарный шедевр несколькими маленькими листочками петрушки и наслаждайтесь!

ПОЛНОЧНЫЙ ВЕЛУТЕ

ВЕЛУТЕ ИЗ ТЫКВЫ, КАШТАНОВ И МИНДАЛЯ



УРОВЕНЬ: 

ПОДГОТОВКА:
20 минут

+ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
45 минут

1 *Этот волшебный рецепт бархатистого велуте из тыквы — дань уважения сказочной карете, которая увозит Золушку после бала!*

2 Разогрейте духовку до 180 °С.

3 Начните с приготовления тыквы: вымойте ее, тщательно очистите и высушите. Ножом отрежьте верхнюю часть тыквы, выньте семечки, удалите сердцевину. С помощью кисти смажьте внутреннюю часть тыквы оливковым маслом и слегка посолите. То же самое проделайте со срезанной шляпкой тыквы.

4 Положите тыкву и ее шляпку на противень. На другой противень выложите фундук в один слой и запекайте все в духовке в течение 10 минут. Затем выньте орехи из духовки и оставьте тыкву готовиться еще на 40 минут. Накройте тыкву фольгой, если она начнет слишком сильно окрашиваться или подгорать.

5 Тем временем приготовьте оставшиеся овощи — основу вашего блюда. Доведите до кипения большой объем подсоленной воды и опустите в нее каштаны на 15 минут, пока они полностью не приготовятся.

6 Очистите картофель и нарежьте его кубиками «ан брюнуаз» (сторона кубика — 2 мм). Лук-порей вымойте и нарежьте тонкими ломтиками. Очистите и нашинкуйте репчатый лук.

В сотейник налейте немного оливкового масла и нагрейте на среднем огне. Как только масло нагреется, положите в него нарезанный репчатый лук и лук-порей и обжарьте все в течение 2 минут. Затем добавьте картофельные кубики и приправьте специями. Обжарьте картофель в течение 2 минут, а затем влейте в сотейник овощной бульон.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 4 ПОРЦИИ

1 тыква среднего размера
Очищенный фундук
200 г очищенных каштанов
3 большие картофелины
1 белый лук-порей
1 большая луковица
1,5 л овощного бульона
(см. Кулинарные советы
на стр. 80)
250 мл миндального молока
½ пучка петрушки
обыкновенной
Соль и перец из мельницы
Оливковое масло

7

Поместите сотейник на сильный огонь и доведите до кипения, затем уменьшите огонь до минимума и томите еще 15 минут. После того как овощи хорошо проварятся и начнут разваливаться, процедите получившуюся массу через дуршлаг и вылейте бульон в отдельную кастрюлю. Слейте воду из каштанов.

8

Добавьте каштаны в отваренные овощи и хорошенько перемешайте. Добавьте специи и поместите полученное пюре обратно в сотейник.

9

Достаньте тыкву из духовки. Ложкой аккуратно выньте из нее мякоть, чтобы не повредить корочку, так как запеченная тыква должна выполнить роль супницы для нашего блюда. Добавьте мякоть тыквы в овощное пюре и влейте миндальное молоко. Используя погружной блендер, смешайте все до получения однородной эластичной массы. Если вы обнаружите, что получившаяся масса слишком густая, добавьте в нее овощного бульона. Добавьте при необходимости приправы и продолжайте томить блюдо на небольшом огне.

Сервировка: влейте горячий велуте в супницу-тыкву. Положите сверху несколько листочков петрушки. Измельчите орехи и предложите вашим гостям добавить их в свои тарелки. Пробуйте!

