

Ресторанні рецепти вдома

Для того, щоб посмакувати вишуканими стравами, зовсім не обов'язково витрачатися на відвідування дорогих ресторанів. Скориставшись цими рецептами Ви відчуєте себе справжнім шеф-кухарем і не раз дивуватимете гостей та рідних Вашими кулінарними здібностями.

1. Карпаччо із брезаоли і руколи

Брезаола – цим милозвучним іменем називають італійський делікатес, в'ялену яловичину. Її часто подають у складі закусок-антипасти, завдання яких – збудити апетит перед основною стравою.

РЕЦЕПТ



2. Антипаста із прошутто і радіккйо

Антипаста – італійська традиційна легка закуска перед пастою. Як правило, у ній лише кілька, гармонійних за смаком, складників.

РЕЦЕПТ



3. Салат із грушею та горіхами

Легкий літній надзвичайно смачний вегетаріанський салат. Його секрет – у простоті та ідеальному смаковому поєднанні складників.

РЕЦЕПТ



4. Суп з омара із карі

Цей шалено популярний на весь світ морський рак здавна вважається фактично нічим незамінимим делікатесом. М'ясо омара смачне і дуже ніжне, крім того в нім міститься набагато менше калорій, ніж будь-якому іншому дієтичному м'ясі.

РЕЦЕПТ



4. Різото з білими грибами

Застосування спеціальних сортів рису, з високим вмістом крохмалю, робить різото не просто традиційною їжею італійців, але й ласощами гурманів по всьому світі. Особливо смачне різото з білими грибами – ароматне, з ніжним вершковим смаком і легкою приємною кислинкою білого вина!

РЕЦЕПТ



5. Паста тальєтеле з трюфелем

Гриб трюфель – найсмачніший і найдорожчий гриб. У різні роки ціна на трюфель змінюється залежно від урожаю, який зазвичай не високий, порівняно з потребами ресторанів всього світу, і складає від 300 до 2000 доларів за кг, що також залежить від виду та розміру гриба. Зазвичай для страви вистачає лише 5 гр цього незвичайного гриба.

РЕЦЕПТ



6. Паста карбонара

Паста карбонара з ніжним яєчно-сирним соусом і тонкими скибочками бекону є класикою італійської кухні. Цю страву Ви зустрінете в меню чи не кожного італійського ресторану. Проте, її зовсім не складно приготувати вдома. Важливо лише використовувати відповідні продукти і дотримуватися технології приготування.

РЕЦЕПТ



7. Півень у вині - Coq au vin

Це типова французька селянська страва, яка в наші часи набула статусу культової. Водночас з тим, коли “півень у вині” перекочував з сільської хатини в дорогі паризькі ресторани, з’явилася легенда про найдавніше походження цієї страви.

РЕЦЕПТ



8. Філе риби у масляному соусі

Експерти в кулінарії французи жартують, що з добрим соусом можна з'їсти навіть капелюха. Також вони знають, що смачним соусом недбайливий кухар може приховати недоліки страви. Іноді й таке застосування соусу має сенс, але насправді його призначення – це підкреслювати і доповнювати смак основної страви. За словами тих же французів, добрий соус повинен супроводжувати основний продукт, як вірний паж королеву.

РЕЦЕПТ



9. Телятина по-нормандськи

Тільки в Нормандії винороби знають, як приготувати справжній кальвадос. Секрет рецепту зберігається в найсуворішій таємниці. Кальвадос широко застосовують в кулінарії для приготування закусок, соусів і десертів. Також, як у нашому рецепті, ним фламбують м'ясо.

РЕЦЕПТ



10. “Морський язик” під зеленим соусом

Риба солія, або “морський язик”, вважається однією з найсмачніших риб у світі. Особливою пошаною вона користується в Європі – важко знайти хороший ресторан, в якому б не пропонувалися страви.

РЕЦЕПТ



11. Налисники в апельсиновому соусі

Улюблені українцями налисники готують у багатьох країнах світу, але у французів до них свій особливий підхід. У Франції настільки любляють налисники, що навіть створили окремий тип кафе-ресторанів *Creperie*, де подають безліч різноманітних видів цієї універсальної страви.

РЕЦЕПТ



12. Десерт “Тірамісу”

“Тірамісу” – італійський класичний десерт. Можна сказати, що разом із піцою та пастою, він став візитною картою італійської кухні у світі. Особливість цього десерту в тому, що його не потрібно випікати, він не забирає багато часу в приготуванні і, завдяки вишуканості складників, завжди вдається смачним.

РЕЦЕПТ



13. Шоколадний мус із лікером Grand Marnier

Шоколадний мус – традиційний десерт французької кухні. Завдяки своїй легкості та вишуканості, він здобув популярність у всьому світі. На сьогоднішній день існують тисячі рецептів цього дивовижного творіння кулінарії.

РЕЦЕПТ



Завжди готуйте з радістю для Ваших рідних і близьких!

Рецепти "Європейської кухні" які сподобаються дітям