Секрети справжнього “Капрезе”

Чи можна помилитися готуючи італійський салат “Капрезе”? Напевно ні, але деякі основи варто знати.

Коли уявляємо смак цієї класичної страви, спадає на думку спека, літо, простота.

Якщо не хочеться готувати, включати плиту, то ніщо не зрівняється зі соковитим спілим помідором і свіжим сиром моцарела, а ще кілька крапель оливкової олії і декілька листків духмяного базиліку. Потім можна лише додати хліба із хрусткою скоринкою і шедевр готовий.

Це рецепт із невеликою кількістю складників, готується легко, за декілька хвилин. Кожен може приготувати “Капрезе”, але треба зважати на певні дрібниці. Він, як будь-який традиційний рецепт, має дуже специфічні правила.

Поширені помилки:

- моцарела, з якої тече багато сироватки
- помідори переспілі
- оливкова олія неякісна

Ось декілька порад, щоб приготувати ідеальний “Капрезе”.

Моцарела:

Моцарела разом із помідорами є основними складниками страви – тому вони повинні бути ідеальними. У класичному рецепті вживають моцарелу fiordilatte із цільного молока корови, але можна взяти й моцарелу із молока буйвола, з більш насиченим смаком. В обох випадках важливо, щоби моцарела була свіжою.

Моцарела не повинна виділяти занадто багато сироватки, в іншому випадку буде втрачатися смак помідора. В ідеалі, нарізану шматками моцарелу можна загорнути у паперовий рушник і тримати при кімнатній температурі.

Помідори:

Те, що сказано про моцарелу також стосується і томатів. Їх теж неабияк

вибирають. Найкраще смакуватиме сорт fiascona, або “волове серце”. Вони повинні бути спілими і ще хрусткими. Було б добре, якби нарізані шматки були однакового розміру, як моцарела. Після того, як нарізали помідори, потрібно залишити їх щоби трохи підсохнули та віддали зайвий сік, так само, як це робили з моцарелою.

Сіль:

Сіль слід посипати тільки на помідори, а не на моцареллу.

Перець:

Перець не є обов’язковим, але можна додати до смаку.

Базилік:

Інгредієнт не тільки декоративний, але й необхідний. Рекомендується вибирати неаполітанський з великими листками і порвати їх руками. Додайте його безпосередньо перед подачею, тому що він швидко в’яне та чорніє.

Орегано:

Багато хто кладе його замість базиліка або й разом з ним. Свіжий чи сушений, вибирайте самі, одинаково буде ароматним.

Олія:

Потрібна просто якісна і смачна оливкова олія. Виберіть з фруктовим, ніжним смаком і головне не забагато.

Приправи:

Ні майонезу, ні оцту, ні оливок, ні яєць, ані соусів будь-якого роду, таких як песто. Тому що приправи та надмірні комбінації переб’ють збалансований смак помідора і моцарели.

Ось і все. Як бачите, нічого складного. Смачного!



