

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Брускетта С Грибами

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Лацио. Основные ингредиенты: оливковое масло, грибы, рикотта. Время приготовления: 30 минут, на 1 порций. Сложность: новичок. Подходит для: вегетарианское.

30 мин | 1 порц. | 458 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Закуски (Антипасти)

Время приготовления

30 мин

Сложность

Новичок

Калорийность

458 ккал

Порции

1

Дата публикации

7 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Основной продукт — 300 г
- Оливковое масло extra vergine — 3 ст. л.
- Соль и перец — по вкусу
- Шампиньоны или белые грибы — 300 г
- Рикотта — 250 г

Шаги приготовления

1

Подготовьте все ингредиенты: нарежьте, очистите, обсушите, как требует рецепт. Для антипасти важно использовать качественные свежие продукты — это основа успеха блюда.

2

Если требуется тепловая обработка (запекание, обжарка, маринование), выполните её согласно рецепту. Для свежих закусок (карпаччо, капрезе) просто аккуратно нарежьте и разложите ингредиенты.

3

Приготовьте заправку или соус: смешайте оливковое масло, лимонный сок или уксус, добавьте соль, перец и специи по вкусу. Хорошее оливковое масло — ключевой ингредиент итальянских закусок.

4

Красиво расположите ингредиенты на блюде — в итальянской кухне важна подача. Полейте заправкой, добавьте украшения из свежей зелени, каперсов или тонких ломтиков лимона.

5

Подавайте сразу или дайте настояться при комнатной температуре 10-15 минут, чтобы вкусы соединились. Антипасти обычно подают как первое блюдо с хлебом чиабатта или брускеттой.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Лацио — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.

Подходит для особого питания: вегетарианское.

- Это простое блюдо — идеально для начинающих кулинаров. Следуйте шагам и не торопитесь.

- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.