

## КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

# Карпаччо Из Лосося

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Пьемонт. Основные ингредиенты: Карпаччо, треска, оливковое масло. Время приготовления: 35 минут, на 2 порций. Сложность: новичок.

35 мин | 2 порц. | 667 ккал

## Кратко о рецепте

### Категория

Закуски (Антипасти)

### Время приготовления

35 мин

### Сложность

Новичок

### Калорийность

667 ккал

### Порции

2

### Дата публикации

24 февраля 2026 г.

## Ингредиенты

- Основной продукт — 300 г
- Оливковое масло extra vergine — 3 ст. л.
- Соль и перец — по вкусу

## 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 чабатта или брускеттой.

## Советы и примечания

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