

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Пинса с начинкой: анчоусы и каперсы

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Лигурия. Основные ингредиенты: томаты, нут, моцарелла. Время приготовления: 25 минут, на 4 порций. Сложность: новичок.

25 мин | 4 порц. | 291 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Выпечка

Время приготовления

25 мин

Сложность

Новичок

Калорийность

291 ккал

Порции

4

Дата публикации

28 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Мука тип 00 — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода тёплая — 300 мл
- Соль — 10 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Томаты (свежие или консервированные) — 400 г
- Нут консервированный — 400 г
- Моцарелла — 200 г

Шаги приготовления

1

Подготовьте все необходимые ингредиенты согласно рецепту. Отмерьте нужное количество, нарежьте, очистите и обработайте продукты, как требует технология приготовления данного блюда.

2

Выполните основные подготовительные операции: нагрейте необходимые жидкости или масла, подготовьте посуду. В итальянской кухне важна последовательность и отсутствие спешки.

3

Следуйте основной технологии приготовления: тепловая обработка на оптимальной температуре, соблюдение времени и последовательности добавления ингредиентов — всё это важно для получения правильного результата.

4

Отрегулируйте вкус: посолите, поперчите, добавьте кислоту (лимонный сок или уксус) или сладость по необходимости. Итальянская кухня ценит баланс вкусов и натуральность продуктов.

5

Оформите блюдо перед подачей: итальянцы уделяют большое внимание красивой подаче. Добавьте свежую зелень, тёртый сыр или каплю хорошего оливкового масла. Подавайте сразу или как указано в рецепте.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Лигурия — 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.