Knorr®

«Готовь Оссобуко Миланезе как в Италии»

Пьерлука Ардито,
директор Национальной Федерации
шеф-поваров Италии,
лучший шеф-повар Италии 2011 года,
международный судья WACS

Unilever Food Solutions

Добро пожаловать в Италию!

BENVENUTO!

Италия — это страна, известная своей страстью к еде. Секрет настоящей итальянской кухни — это натуральные высококачественные ингредиенты и относительно простые методы приготовления.

Пьерлука Ардито — всемирно известный шеф-повар, использующий только самые качественные ингредиенты для создания как классических, так и авторских рецептов итальянской кухни.

Работая в разных странах, Пьерлука раскрыл для себя множество кулинарных стилей, однако он всегда возвращается именно к классической итальянской кухне. Пьерлука работает шеф-поваром в одном из лучших отелей Италии, и в 2011 году он получил престижную награду «Шеф-повар года».

Пьерлука Ардито
шеф-повар Grand Hotel
La Chiusa di Chietri, Альберобелло, Италия

В этой небольшой брошюре Пьерлука делится своими любимыми рецептами классической итальянской кухни, приготовленными с помощью продуктов КНОРР.

Эти вкусные блюда, приготовленные с использованием только самых качественных ингредиентов, наилучшим образом раскрывают дух Италии, оригинальные вкус и аромат, за которые итальянскую кухню предпочитают во всем мире.

Оссобуко

Это фирменное блюдо миланской кухни, в основе которого лежит богатый вкус тушеной телячьей голени, является традиционным блюдом Италии начиная с XIX века.

1. Разогрейте 20 мл оливкового и 20 мг сливочного масла, добавьте 150 г нарезанных мелким кубиком овощей (корня сельдерея, моркови и лука) и обжаривайте несколько минут.
2. Добавьте к овощам 3 г свежего розмарина, 2 лавровых листа. Влейте 100 мл полусухого красного вина, выпарите алкоголь.
3. Добавьте 0,5 л воды, 150 г соуса КНОРР Томатино и 40 г профессиональной пасты КНОРР Деми Глас и доведите до кипения, постоянно помешивая.
4. На отдельной сковороде обжарьте с обеих сторон на оливковом масле 600 г нарезанной телячьей голени.
5. В гастроемкость выложите обжаренную голень, залейте ее приготовленным соусом с овощами.
6. Накройте гастроемкость фольгой или крышкой и тушите в духовом шкафу или конвектомате при температуре 120 градусов до готовности — 3–5 часов (в зависимости от жесткости мяса).

Приблизительно на 1 кг готового продукта

Используйте толстые куски голени

Используйте сладкие томаты

Добавляйте красное полусухое вино высокого качества

Советы от шефа Пьерлуки

- Традиционно в рецепте Оссобуко используется говяжий бульон, но профессиональная паста КНОРР Деми Глас позволяет достичь лучшей текстуры соуса и насыщенности вкуса блюда.
- Классическая подача Оссобуко — с ризотто Миланезе.
- Традиционно Оссобуко подается с гремолатой (рубленой петрушкой с цедрой лимона, солью и оливковым маслом).

Ключевой продукт

- Ни одна кухня мира не обходится без использования качественных соусов.
- Профессиональная паста КНОРР Деми Глас — это оригинальный продукт, идеальная база для приготовления множества производных соусов средиземноморской кухни для мяса и дичи.
- Подробная информация о продукте на странице 16.

Ризотто Миланезе

Из множества рецептов ризотто, популярных во всем мире, этот классический рецепт наилучшим образом отражает итальянскую кухню.

1. Пассеруйте 100 г мелко нарезанного лука-шалота в смеси из 20 мл оливкового и 50 г сливочного масла.
2. Добавьте 300 г риса, обжарьте 2 минуты и добавьте 120 мл белого полусухого вина.
3. Отдельно приготовьте бульон: для этого добавьте 30 г Концентрированного Куриного Бульона КНОРР на 1 л воды.
4. Добавьте к рису 15 г шафрановой пасты, разведенной в бульоне.
5. Постоянно помешивайте рис и подливайте куриный бульон по мере выпаривания (1 л).
6. Добавьте свежемолотый черный перец и 2 г свежего орегано. Рис должен быть приготовлен до состояния аль-денте.
7. Уберите рис с огня, добавьте 50 г сливочного масла и 50 г сыра пармезан.
8. Перед подачей украсьте пластиной пармезана и цедрой лимона.
9. При подаче используйте заранее подогретую посуду и постучите по дну тарелки, чтобы равномерно распределить ризотто.

Для наилучшего результата используйте рис сорта Карнароли или Арборио

Разведите шафрановую пасту в небольшом количестве горячего бульона

Используйте только свеженатертый пармезан

Советы от шефа Пьерлуки

- Готовьте ризотто на медленном огне, периодически помешивая и постепенно добавляя куриный бульон.
- При подаче с Оссобуко посыпьте блюдо небольшим количеством лимонной цедры.
- Используйте только свеженатертый пармезан, так как он обладает гораздо более интенсивным ароматом.
- При приготовлении ризотто используйте деревянную лопатку, чтобы не разбить зерна риса.

Ключевой продукт

- Шафран — редкая и дорогостоящая пряность, получаемая из высушенных тычинок крокуса. Высокая цена и редкость специи обусловлены тем, что для получения 1 кг шафрана необходимо вручную собрать 200 тысяч цветков.
- Профессиональная шафрановая паста КНОРР дает шеф-поварам возможность использовать самую дорогую специю в мире гораздо чаще.
- Подробная информация о продукте на странице 18.

Спагетти Болоньезе

У каждого шеф-повара есть свой способ приготовления этого легендарного блюда. Ниже — мой рецепт, наилучшим образом отражающий классическую итальянскую кухню.

1. Обжарьте на 50 г оливкового масла 300 г фарша из телятины.
2. В отдельной сковороде обжарьте нарезанные мелкими кубиками 150 г овощей (корня сельдерея, моркови и лука), влейте к овощам 120 мл белого полусухого вина, выпарите алкоголь.
3. Добавьте обжаренный фарш к овощам.
4. Добавьте к фаршу 350 г соуса Томатино, 200 г говяжьего бульона*, 2 г свежего орегано, 3 г свежего базилика и свежемолотый черный перец.
5. Уменьшите огонь, добавьте 50 г корки пармезана и тушите в течение часа.
6. Отварите 200 г спагетти в подсоленной воде с оливковым маслом.
7. Готовьте до состояния аль-денте.
8. Смешайте спагетти с соусом болоньезе (при необходимости добавьте воду, в которой варились спагетти).
9. При подаче посыпьте свеженатертым пармезаном и сбрызните оливковым маслом.

Используйте только сладкие томаты, чтобы соус не был слишком кислым

Тушите на медленном огне с коркой пармезана

Для приготовления бульона добавьте 30 г концентрированного говяжьего бульона КНОРР на 1 л воды

Используйте 80 г спагетти на порцию

Советы от шефа Пьерлуки

- При тушении фарша на медленном огне добавьте корку пармезана в Болоньезе.
- Для того чтобы разнообразить вкус, добавьте вместо пармезана сыр пекорино.
- Сбрызните оливковым маслом при подаче.

Ключевой продукт

- Спелые, сладкие грунтовые томаты — это неотъемлемый элемент итальянской кухни.
- 3 кг соуса КНОРР Томатино содержит 7,2 кг спелых итальянских томатов.
- Подробная информация о продукте на странице 18.

Брускетта

Брускетта — это традиционная итальянская закуска. Существуют сотни способов приготовления брускетты, однако неотъемлемой частью всех их являются итальянский хлеб, качественное оливковое масло и специи. Ниже представлен классический и наиболее популярный рецепт брускетты. Вам понадобятся: хлеб «La Frusta» (багет) 100 г, помидоры свежие 80 г, каперсы 20 г, КНОРР Примерба Красное Песто 5 г, петрушка листовая 3 г, масло оливковое 7 г, маслины 10 г.

1. Помидоры бланшировать, снять кожу и филировать. Нарезать средним кубиком.
2. Каперсы, маслины и петрушку нарезать произвольно.
3. КНОРР Примерба Красное песто смешать с оливковым маслом и мелко натертым сыром Пармезан.
4. Смешать все ингредиенты и выложить на ломтики подсушенного хлеба.
5. По вкусу можно добавить в заправку черный дробленый перец и измельченный чеснок.

Ключевой продукт

- Итальянскую кухню сложно представить без использования свежих ароматных трав и вяленых томатов. Однако наличие свежих трав зависит от сезона.
- Травы в масле КНОРР Примерба производятся по оригинальной технологии, что позволяет полностью сохранить вкус и аромат свежих трав.
- Попробуйте Примерба Красный Песто с вялеными томатами, базиликом и кедровыми орешками. Подробная информация о продукте на странице 16.

Паста Фрутти ди Маре

Фрутти ди Маре — это классический итальянский рецепт спагетти с морепродуктами.

1. На оливковом масле обжарьте мелко нарубленные лук, зубчик чеснока и 2 г свежего тимьяна.
2. Добавьте 300 г морепродуктов (мидии, креветки, гребешки) и обжарьте их.
3. Добавьте 100 мл белого полусухого вина и выпарите алкоголь.
4. Добавьте 200 г КНОРР Томатино, 20 г КНОРР Бульон концентрированный Морепродукты.
5. Отварите 200 г спагетти в подсоленной воде с оливковым маслом.
6. Готовьте до состояния аль-денте.
7. Смешайте спагетти с соусом и готовьте, помешивая, в течение 2–3 минут.
8. Перед подачей добавьте 10 г трав в масле КНОРР Примерба Красный Песто и украсьте веточкой тимьяна.
9. По необходимости добавьте воду, в которой варилась паста.

Ключевой продукт

- В Италии чаще всего используются свежевыловленные качественные морепродукты. Однако в России свежие мидии, креветки, гребешки и др. часто заменяют на замороженные, что негативно сказывается на общем вкусе блюда.
- Профессиональный концентрированный бульон из морепродуктов КНОРР придаст насыщенный вкус свежих морепродуктов вашим блюдам.
- Подробная информация о продукте на странице 17.

Суп Минестроне

Минестроне — классический итальянский густой суп из свежих сезонных овощей.

1. В сотейнике обжарьте 100 г лука-порея или шалота и 2 зубчика чеснока на 30 г оливкового масла.
2. Добавьте 800 г воды и 20 г овощного концентрированного бульона КНОРР.
3. Добавьте 50 г молодой моркови, 50 г свежей зеленой фасоли, 50 г зеленого горошка, 50 г белой консервированной фасоли, 100 г соцветий брокколи, 100 г соуса Томатино.
4. Варите 15–20 минут.
5. Добавьте 10 г Примерба Базилик, 5 г мелко нарубленной петрушки и 50 г мелкой итальянской пасты, варите 1 минуту, снимите с огня.
6. Перед подачей добавьте черный свежемолотый перец и немного оливкового масла.

Ключевой продукт

- Секрет правильного минестроне — это насыщенный овощной бульон.
- Профессиональный концентрированный овощной бульон КНОРР подчеркнет вкус ваших блюд и придаст минестроне неповторимый пряный аромат кореньев и овощей.
- Подробная информация о продукте на странице 17.

Портфель итальянских продуктов от КНОРР идеально подходит для приготовления средиземноморских блюд. Используя эти продукты, шеф-повар может быть уверен в том, что он готовит из самых лучших ингредиентов, как в Италии.

КНОРР СОУС «ДЕМИ ГЛАС» КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ

Новинка

Оригинальный продукт на рынке, профессиональная паста для приготовления множества соусов на мясной основе

- Произведено в Швейцарии
- Простор для творчества шеф-повара. Идеальная база для приготовления множества производных соусов для мяса и дичи
- Более нейтральный вкус и меньше соли по сравнению с КНОРР Деми Глас сухой
- Без глютамата натрия

Способ приготовления: Вскипятите 1 л воды, добавьте две столовые ложки (80 г) продукта в кипящую воду, варите на малом огне, помешивая, 4 минуты. Меняя дозировку и время варки, вы можете менять насыщенность вкуса и консистенцию на ваше усмотрение.

Вес: 800 г

Срок хранения: 9 месяцев

Условия хранения: Хранить в сухом прохладном месте. Вскрытую упаковку хранить не более одного месяца

КНОРР ПРИМЕРБА КРАСНЫЙ ПЕСТО

Новинка

КНОРР Primerba Красный Песто производится по оригинальной технологии, которая позволяет полностью сохранить вкус и аромат свежих трав — неотъемлемой части итальянской кухни

- Концентрированный вкус вяленых томатов, базилика и кедровых орехов
- Произведено в Швейцарии
- Универсальность применения — ключевой вкус средиземноморской кухни
- Ключевые применения: идеален для приготовления блюд средиземноморской кухни — рыбы, овощей, закусок, итальянских паст, салатных заправок

Способ приготовления: добавляйте по вкусу в качестве приправы. Шеф-повара КНОРР рекомендуют следующую дозировку: 5 г на 1 л бульона (жидкости), 10 г на 1 л соуса (супа-пюре), 20 г на 1 л растительного масла (майонеза, сметаны)

Срок хранения: 12 месяцев

Условия хранения: в сухом прохладном месте

КНОРР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Ключевой ингредиент для блюд с морепродуктами

- Произведено в Швеции
- Универсальность использования — добавляйте в качестве приправы в любые блюда с морепродуктами
- Без глютамата
- Жидкий натуральный формат
- Меньше соли
- Ключевые применения: в качестве приправы для блюд с морепродуктами, ризотто, пасты, супов с морепродуктами

Способ приготовления: Добавляйте по вкусу в качестве приправы. Шеф-повара КНОРР рекомендуют добавлять 20 г на литр. Вес: 1,24 кг, 1 литр

Срок хранения: 18 месяцев

Условия хранения: Хранить в сухом прохладном месте. Вскрытую упаковку хранить не более одного месяца

КНОРР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ ОВОЩНОЙ БУЛЬОН

Профессиональный концентрированный овощной бульон со вкусом и ароматом пряных кореньев, раскрывает овощной вкус и аромат ваших блюд

- Произведено в Швеции
- Универсальность использования — добавляйте в качестве приправы в любые овощные блюда
- Без глютамата
- Жидкий натуральный формат
- Меньше соли
- Ключевые применения: в качестве приправы для овощных блюд, ризотто, пасты, супов, рагу

Способ приготовления: Добавляйте по вкусу в качестве приправы. Шеф-повара КНОРР рекомендуют добавлять 20 г на литр.

Вес: 1,24 кг, 1 литр

Срок хранения: 18 месяцев

Условия хранения: После вскрытия упаковки хранить в сухом месте с плотно закрытой крышкой не более 3 месяцев

КНОРР ШАФРАНОВАЯ ПАСТА ДЛЯ СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЙ КУХНИ

Профессиональная паста, которая придаст вашим блюдам насыщенный цвет, аромат и вкус шафрана

Новинка

- Произведено в Италии
- Удобно дозировать, хранить и использовать
- Придает блюдам идеальный цвет, аромат и вкус
- Экономична в использовании — одна банка рассчитана на более чем на 200 порций

Способ приготовления: растворите в небольшом количестве горячей воды или бульона. Добавляйте в первые и вторые блюда по вкусу в качестве приправы. Шефы КНОРР рекомендуют использовать 10–15 г пасты на килограмм готового продукта.

Ключевые применения: ризотто, паэлья, буйабес и многие другие блюда средиземноморской и восточной кухни

Вес: 800 г

Срок хранения: 18 месяцев

Условия хранения: в сухом прохладном месте. Открытую упаковку хранить в холодильнике

КНОРР СОУС ТОМАТИНО

Новинка

Спелые, сладкие итальянские томаты, очищенные от кожицы и семян, протертые до однородной консистенции с добавлением специй, лука и растительного масла, доведенные до совершенного вкуса и полностью готовые к использованию

- Произведено в Италии из 7,2 кг спелых томатов
- Универсальность использования: готовый соус для пиццы и пасты, отличный ингредиент для ризотто, супов и соусов
- Удобная упаковка

Способ приготовления: Используйте в качестве готового соуса в горячем и холодном виде, а также в качестве ингредиента при приготовлении пасты, пиццы, супов и соусов.

Ключевые применения: паста, ризотто, пицца, томатные супы

Вес: 3 кг

Срок хранения: 18 месяцев

Условия хранения: в сухом прохладном месте

Интервью с шеф-поваром Пьерлукой Ардито

Италия — страна великой истории и культуры, известная своей высокой модой и, конечно, богатой кухней. Если вы будете путешествовать по Италии, то непременно заметите, что каждый ее регион уникален и отличается от других своей кухней, ингредиентами и кулинарным наследием.

Север славится своими сырами, рыбой и ризотто, центральная Италия известна вяленым мясом, пастой и трюфелями, а если продолжить путешествие на юг, то здесь нас ждут свежайшие овощи, оливковое масло и пармезан.

Словами Шефа

Вопрос: Почему вы решили стать шеф-поваром?

Ответ: Я решил стать шеф-поваром, потому что мне нравится готовить, узнавать новых людей и новые культуры.

В: Как давно вы в профессии? Как выглядел ваш профессиональный путь?

О: Более 10 лет. И это очень увлекательный опыт, потому что для кулинарии нужна творческая жилка, а чтобы управлять кухней, нужно обладать навыками менеджера.

В: За какие заслуги вы получили титул лучшего шефа Италии?

О: Я получил этот титул за мой подход к кулинарии. Жюри отметило мою технику, простоту и одержимость многообразием свежих овощей, сыров и морепродуктов, которые доступны здесь, в Италии.

В: Какое ваше коронное блюдо, исчезновение которого из меню вам не простят ваши гости?

О: Мое коронное блюдо — «Яйцо» с тунцом. В его центре — морковный крем, который символизирует желток, и крем из фенхеля и звездчатого аниса. И, конечно, идеально приготовленное филе тунца.

В: Что характеризует итальянскую кухню? Какие ее основные принципы?

О: Итальянская кухня отличается простотой и качеством исходных ингредиентов. Наша кухня и блюда строятся на наших местных кулинарных традициях и исключительном качестве свежайших ингредиентов.

Откройте для себя продукты итальянской линейки КНОРР!

Специи и травы в масле КНОРР

Жидкие концентрированные бульоны КНОРР. Говяжий, Куриный, Овощной, Морепродукты

Сухие смеси для десертов Carte D'Or. Заварной крем, Панна Котта, Тирамису, Шоколадный фондан

Салатная заправка Hellmann's

Профессиональный соус КНОРР Деми Глас

Сухой томатный соус КНОРР Наполи

КНОРР Томато-Пронта

КНОРР Шафрановая паста

КНОРР Томатино

Материал не является рекламой. Распространяется среди ограниченного круга лиц.

Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions
Москва, 123022, ул. Сергея Макеева, д. 13
тел.: +7 (495) 745-7550, факс: +7 (495) 745-7501
www.ufs.com