

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Брускетта С Рикоттой И Мёдом

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Калабрия. Основные ингредиенты: говядина, Брускетта, оливковое масло. Время приготовления: 60 минут, на 6 порций. Сложность: новичок. Подходит для: вегетарианское.

60 мин | 6 порц. | 274 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Закуски (Антипасты)

Время приготовления

60 мин

Сложность

Новичок

Калорийность

274 ккал

Порции

6

Дата публикации

27 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Основной продукт — 300 г
- Оливковое масло extra vergine — 3 ст. л.
- Соль и перец — по вкусу
- Говядина (фарш или мякоть) — 300 г

Шаги приготовления

1

Подготовьте все ингредиенты: нарежьте, очистите, обсушите, как требует рецепт. Для антипасты 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 Калабрия — 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.