

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Горячий Шоколад По-Итальянски

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Венето. Основные ингредиенты: молоко, моцарелла, рикотта. Время приготовления: 30 минут, на 6 порций. Сложность: продвинутый. Подходит для: вегетарианское.

30 мин | 6 порц. | 560 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Напитки (без алкоголя)

Время приготовления

30 мин

Сложность

Средний

Калорийность

560 ккал

Порции

6

Дата публикации

13 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Моцарелла — 200 г
- Рикотта — 250 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 Венето — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: вегетарианское.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.