

## КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

# Пинса с начинкой: курица и песто

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Абруццо. Основные ингредиенты: говядина, курица и песто, лимон. Время приготовления: 20 минут, на 1 порций. Сложность: продвинутый.

20 мин | 1 порц. | 270 ккал

## Кратко о рецепте

### Категория

Выпечка

### Время приготовления

20 мин

### Сложность

Средний

### Калорийность

270 ккал

### Порции

1

### Дата публикации

23 февраля 2026 г.

## Ингредиенты

- Мука тип 00 — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода тёплая — 300 мл
- Соль — 10 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Говядина (фарш или мякоть) — 300 г
- Соус песто — 4 ст. л.
- Лимон — 1 шт.

## 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 Абруццо — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.