

## КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

# Скьяччата с начинкой: пепперони (острая салями)

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Абруццо. Основные ингредиенты: пепперони (острая салями), шпинат, говядина. Время приготовления: 60 минут, на 6 порций. Сложность: средний.

60 мин | 6 порц. | 613 ккал

## Кратко о рецепте

### Категория

Выпечка

### Время приготовления

60 мин

### Сложность

Средний

### Калорийность

613 ккал

### Порции

6

### Дата публикации

18 февраля 2026 г.

## Ингредиенты

- Мука тип 00 — 500 г
- Дрожжи сухие — 7 г
- Вода тёплая — 300 мл
- Соль — 10 г
- Оливковое масло — 30 мл
- Пепперони — 100 г
- Шпинат — 300 г
- Говядина (фарш или мякоть) — 300 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 Абруццо — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Блюдо среднего уровня сложности. Внимательно следите за температурой и временем приготовления.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.