

УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить сочную утиную ножку.

- 1 Утиную ножку в вакуумном пакете кладем в кипящую воду минимум на 10 минут.
- 2 Далее достаем ножку из кастрюли и вскрываем вакуумный пакет.
- 3 Выкладываем ножку на противень, смазываем ее растительным маслом.
- 4 Ставим утиную ножку в духовку, предварительно разогретую до 250 °С, на 5 минут.
- 5 Достаём ножку из духовки.
- 6 Смешиваем два соуса в небольшой кастрюльке, добавляем кубик сливочного масла и доводим до кипения.
- 7 Сервируем блюдо. Можно подавать к столу и дегустировать!
- 8 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить нежные говяжьи щечки.

- 1 Говяжьи щечки в вакуумном пакете кладем в кипящую воду примерно на 10-12 минут.
- 2 В это время подготавливаем мясной соус. Соус и грибное рагу предварительно помещаем в чуть разогретую небольшую кастрюльку.
- 3 Далее кладем щечки в соус и грибное рагу, доводим до кипения.
- 4 Сервируем и подаем блюдо.
- 5 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



УТИНАЯ ГРУДКА SOUS VIDE С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить хрустящую утиную грудку.

- 1 Достаем утиную грудку из вакуумного пакета. Грудка уже приготовлена в Sous Vide при температуре 58 °С, добавлены соль и перец.
- 2 Кладём грудку на предварительно разогретую сковородку.
- 3 Обжариваем грудку на растительном масле на небольшой температуре. Сначала со стороны кожи до хрустящей корочки, затем переворачиваем на другую сторону и жарим еще две минуты.
- 4 Утиная грудка готова.
- 5 Смешиваем два соуса в небольшой кастрюльке, доводим до кипения и добавляем кубик сливочного масла. Еще немного тушим. Снимаем с плиты.
- 6 Нарезаем грудку и поливаем ее соусом. Можно подавать к столу!
- 7 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ОССО БУКО В МЯСНОМ СОУСЕ С ИТАЛЬЯНСКИМИ ТОМАТАМИ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить мягкую оссо буко.

- 1 Оссо буко уже приготовлена с соусом, добавлены соль и перец. Вам остается лишь довести ее до готовности.
- 2 Оссо буко в вакуумном пакете кладем в кипящую воду на 15 минут.
- 3 Далее достаем из кастрюли и вскрываем вакуумный пакет.
- 4 Перекладываем оссо буко на разогретую сковородку, добавляем кубик сливочного масла, доводим все до кипения. Снимаем с плиты.
- 5 Оссо буко готова!
- 6 Сервируем блюдо. Можно подавать к столу и дегустировать!
- 7 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ГРЕЧКА С ГРИБНЫМ РАГУ, СЫРОМ ПАРМЕЗАН И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить легендарное русское блюдо с итальянским акцентом.

- 1 Гречка предварительно запарена, добавлены соль и перец. Вам остается лишь довести ее до готовности.
- 2 Грибное рагу – в отдельном вакуумном пакете.
- 3 Гречу достаем из вакуумного пакета и смешиваем с грибным рагу, добавляем немного воды, прогреваем все на сковородке.
- 4 Добавляем пармезан и сливочное масло. Снова немного прогреваем и перемешиваем.
- 5 Снимаем с плиты, ждем 5-6 минут. Готово! Вы великолепны.
- 6 Гречу сервируем как гарнир или едим как самостоятельное блюдо.
- 7 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ, ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПОД ЗАПЕКАНИЕ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить ароматный запечённый картофель.

- 1 Картофель уже предварительно приготовлен, добавлены соль и перец, чеснок, розмарин и немного сливочного масла.
Вам остается лишь довести его до готовности.
- 2 Достаём картофель из вакуумного пакета, перекладываем на противень.
- 3 Ставим противень с картофелем в духовку, предварительно разогретую до 250 °С, на 10 минут.
- 4 Картофель готов и восхитителен! Можно подавать как гарнир или как самостоятельное блюдо.
- 5 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ПАСТА С СОУСОМ ФРУТТИ ДИ МАРЕ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить сытную пасту с морепродуктами.

- 1 Морепродукты достаем из вакуумного пакета, обсушиваем бумажным полотенцем, обжариваем на растительном масле на разогретой сковороде с одним зубчиком чеснока. Убираем чеснок, добавляем немного белого вина в морепродукты, выпариваем алкоголь.
- 2 Варим пасту. Самостоятельно следим за готовностью пасты. Каждая паста требует разного времени приготовления. Паста фреско - 1-2 минуты. Пенне и ригатони - 10-12 минут. Спагетти и лингвини - 7-10 минут.
- 3 В морепродукты добавляем две-три столовые ложки воды, в которой варилась паста, и добавляем туда же томатный соус из вакуумного пакета. Перемешиваем.
- 4 Добавляем пасту к морепродуктам и томатному соусу. Перемешиваем и тушим примерно 3-5 минут, чтобы паста пропиталась соусом.
- 5 Далее кладем две-три столовые ложки сливок и кубик сливочного масла. И еще немного прогреваем пасту с соусом.
- 6 В пасту с соусом добавляем одну столовую ложку нерафинированного оливкового масла. Перемешиваем.
- 7 И сразу же снимаем сковородку с пастой с плиты!
- 8 Сервируем эту божественную пасту веточкой базилика, посыпаем пармезаном и с удовольствием едим!
- 9 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.



ПАСТА С СОУСОМ КАРБОНАРА

Следуйте инструкции, чтобы приготовить знаменитую сливочную пасту.

- 1 Грудинку достаём из вакуумного пакета и обжариваем на предварительно разогретой сковородке до румяного состояния.
- 2 Далее добавляем к грудинке немного белого вина и выпариваем алкоголь.
- 3 Варим пасту. Самостоятельно следим за готовностью пасты. Каждая паста требует разного времени приготовления. Паста фреско - 1-2 минуты. Пенне и ригатони - 10-12 минут. Спагетти и лингвини - 7-10 минут.
- 4 Добавляем пасту к бекону и добавляем немного воды, в которой варилась паста. Все хорошо перемешиваем и кладем соус из вакуумного пакета.
- 5 Соус состоит из сливок, желтка, пармезана и черного перца.
- 6 Прогреваем пасту с соусом, но не доводим до кипения, иначе желток свернется.
- 7 Паста готова! Посыпаем пармезаном и наслаждаемся нежным сливочным вкусом.
- 8 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами - размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



РАВИОЛИ ИЛИ ТОРТЕЛЛИНИ С СОУСОМ

Следуйте инструкции, чтобы стать настоящим экспертом в итальянской кухне.

- 1 Достаём равиоли/тортеллини из вакуумного пакета и варим до готовности.
- 2 Далее равиоли/тортеллини перекладываем в сковородку и добавляем немного воды, в которой они варились.
- 3 Добавляем соус.
- 4 Соус должен кипеть, потому что его надо немного выпарить. Перемешиваем.
- 5 Блюдо готово! Можно подавать к столу. Обязательно сверху посыпаем пармезаном.
- 6 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ, СЫРОМ МАСКАРПОНЕ И ШУКРУТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить нежное картофельное пюре.

- 1 Берем вакуумный пакет с картофельным пюре, делаем надрез, выдавливаем из пакета пюре в небольшую кастрюлю.
- 2 Греем, добавляем кубик сливочного масла, перемешиваем.
- 3 Немного прогреваем. Пюре готово.
- 4 Сервируем пюре и шукрут как гарнир или едим как самостоятельное блюдо.
- 5 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ОВОЩИ, ЗАМАРИНОВАННЫЕ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ И СОУСОМ ПЕСТО ПОД ЗАПЕКАНИЕ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить ароматные овощи.

- 1 Овощи уже предварительно приготовлены, добавлены соль, перец и специи. Вам остается лишь довести их до готовности.
- 2 Достаем овощи из вакуумного пакета, перекладываем на противень.
- 3 Ставим противень с овощами в духовку, предварительно разогретую до 250 °С, на 10 минут.
- 4 Готово! Можно подавать как гарнир или как самостоятельное блюдо и не переживать за фигуру.
- 5 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



СИБАС ИЛИ ДОРАДО, ПОДГОТОВЛЕННЫЙ ПОД ЗАПЕКАНИЕ, С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ, ВИНОМ И ОВОЩАМИ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить нежную ароматную рыбу.

- 1 Рыба уже замаринована: добавлены соль, перец, прованские травы, сливочное масло и белое сухое вино. Вам остается лишь довести ее до готовности. Рыба и овощи запакованы в пергаменте с фольгой.
- 2 Берем рыбу с овощами в пергаменте и кладем на противень. Обязательно готовим в пергаменте!
- 3 Ставим противень в духовку, предварительно разогретую до 220 °С, на 30 минут.
- 4 Обязательно проверяем готовность рыбы и овощей перед подачей.
- 5 Рыбу подаем в пергаменте, чтобы сохранить аромат блюда.
- 6 Обед или ужин со средиземноморским акцентом обеспечен!
- 7 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



РИС ЖАСМИН

Следуйте инструкции, чтобы приготовить рассыпчатый рис так, как надо.

- 1 Рис предварительно запарен, добавлена соль. Вам остается лишь довести его до готовности.
- 2 Рис достаем из вакуумного пакета и кладём в небольшую кастрюльку.
- 3 Добавляем сливочное масло. Немного прогреваем и перемешиваем.
- 4 Снимаем с плиты, ждем 5-6 минут. Готово! Просто восхитительно.
- 5 Или самый простой способ: ставим рис в микроволновку, предварительно накрыв его пищевой пленкой. Подогреваем.
- 6 Рис сервируем как гарнир или едим как самостоятельное блюдо.
- 7 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



СОТЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОВОЩЕЙ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ЦЕДРОЙ ЛИМОНА И СЛИВОЧНЫМ МАСЛО

Следуйте инструкции, чтобы приготовить ароматные овощи.

- 1 Овощи уже предварительно приготовлены, добавлены соль, перец и специи. Вам остается лишь довести их до готовности.
- 2 Достаём овощи из вакуумного пакета, перекладываем на разогретую сковороду.
- 3 Добавляем немного воды, сливочного масла, зелень и лимонную цедру. Перемешиваем и прогреваем.
- 4 Готово! Можно подавать как гарнир или как самостоятельное блюдо и не переживать за фигуру.
- 5 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ПАСТА С СОУСОМ БОЛОНЬЕЗЕ

Следуйте инструкции, чтобы приготовить легендарную пасту.

- 1 Достаем соус из вакуумного пакета и прогреваем на сковороде.
- 2 Варим пасту. Самостоятельно следим за готовностью пасты. Каждая паста требует разного времени приготовления. Паста фреско - 1-2 минуты. Пенне и ригатони - 10-12 минут. Спагетти и лингвини - 7-10 минут.
- 3 Добавляем пасту к соусу и добавляем немного воды, в которой варилась паста. Все хорошо перемешиваем и еще немного прогреваем.
- 4 Готово!
- 5 Сервируем пасту, посыпаем ее пармезаном и мысленно переносимся в Сицилию.
- 6 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами - размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!



ПАСТА С СОУСОМ «ЧЕТЫРЕ СЫРА»

Следуйте инструкции, чтобы приготовить легендарную пасту.

- 1 Достаем соус из вакуумного пакета и прогреваем на сковороде.
- 2 Варим пасту. Самостоятельно следим за готовностью пасты. Каждая паста требует разного времени приготовления. Паста фреско – 1-2 минуты. Пенне и ригатони – 10-12 минут. Спагетти и лингвини – 7-10 минут.
- 3 Добавляем пасту к соусу и добавляем немного воды, в которой варилась паста. Все хорошо перемешиваем и еще немного прогреваем.
- 4 Готово!
- 5 Сервируем блюдо и наслаждаемся божественным сливочно-сырным вкусом. Обязательно посыпаем пасту пармезаном!
- 6 Мир должен знать, что вы едите! Делитесь своими кулинарными шедеврами – размещайте фотографии блюда в Instagram с хэштегом #Сицилиядома или отмечайте @siciliaresto.

Buon appetito!

