

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Аранчини

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Сицилия. Основные ингредиенты: рис, сыр, панировка. Время приготовления: 50 минут, на 4 порций. Сложность: продвинутый.

50 мин | 4 порц. | 344 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Закуски (Антипаста)

Время приготовления

50 мин

Сложность

Средний

Калорийность

344 ккал

Порции

4

Дата публикации

5 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Основной продукт — 300 г
- Оливковое масло extra vergine — 3 ст. л.
- Соль и перец — по вкусу

Шаги приготовления

1

Подготовьте все ингредиенты: нарежьте, очистите, обсушите, как требует рецепт. Для антипаста 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 чабатта или брускеттой.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Сицилия — 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.