

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Паппарделле с цукини и соусом из запечённых перцев

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Валле-д'Аоста. Основные ингредиенты: прошутто, панчетта, фасоль. Время приготовления: 25 минут, на 2 порций. Сложность: средний. Подходит для: вегетарианское.

25 мин | 2 порц. | 355 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Паста

Время приготовления

25 мин

Сложность

Средний

Калорийность

355 ккал

Порции

2

Дата публикации

28 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Паста (спагетти/пенне/тальятелле и т.д.) — 400 г
- Вода для варки — 3 л
- Соль — 1 ст. л.
- Оливковое масло — 3 ст. л.
- Панчетта или гуанчале — 150 г
- Белая фасоль — 400 г

Шаги приготовления

1

Вскипятите большое количество воды, добавьте соль (примерно 10 г на литр). Варите пасту согласно инструкции на упаковке до состояния al dente — паста должна оставаться чуть упругой на вкус.

2

Пока варится паста, приготовьте соус: разогрейте оливковое масло в широкой сковороде, обжарьте основные ингредиенты согласно рецепту — чеснок, лук или другие ароматические добавки до золотистого цвета.

3

Добавьте в сковороду основные ингредиенты соуса (томаты, сливки, мясо, морепродукты или другие). Тушите на среднем огне, помешивая, до нужной консистенции.

4

За 1-2 минуты до готовности пасты переложите её шумовкой прямо в соус, добавив немного воды от варки. Хорошо перемешайте — крахмалистая вода поможет соусу лучше обволакивать пасту.

5

Снимите с огня, добавьте тёртый сыр, свежую зелень, при необходимости посолите и поперчите. Перемешайте и сразу подавайте на стол, украсив по желанию свежими травами или тёртым сыром.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Валле-д'Аоста — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: вегетарианское.
- 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.