Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Паккери с моцареллой и томатами с МК в школе GUSTOMAESTRO

25 февраля 2015 16:48 · https://open-cook.ru/recipes/pakkeri-s-motsarelloj-i-tomatami-s-mk-v-shkole-gustomaestro



Паккери - это короткие и очень широкие макароны. На мастер-классе Фабрицио Фатуччи "Вечер в Неаполе" в Кулинарной школе GUSTOMAESTRO мы готовили их с очень вкусным томатным соусом и моцареллой. Рецепт простой, единственная загвоздка может случится с поиском самих паккери. Ввиду наличия санкций приходится приспосабливаться, так что не нужно искать контрабандную моцареллу (нет, ну если у вас есть доступ к настоящей моцарелле, то флаг вам в руки), а обойтись сыром отечественного производства. Могу ошибаться, но кажется ее можно заменить сулугуни.

Так как я прохлопала ушами, слушая Фабрицио и пытаясь усмотреть манипуляции с пирогом, то пошаговых фотографий блюда практически нет, да и цели такой у меня не было. Надеюсь, вы меня простите, но не поделиться с вами хорошим рецептом не могу. Так как он довольно простой, то думаю, что вы справитесь :)

Бонусом вам будет рецепт классического неаполитанского томатного соуса "Наполи" (я обязательно соберусь и отсниму его пошагово, когда-нибудь точно, когда разгребу накопившиеся рецепты, честно-честно)

На 1 порцию нужно:

- 100 гр паккери
- 60 гр моцареллы
- 5 шт томатов Черри
- 30 гр соуса "Наполи"
- 30 гр пармезана
- 7 гр базилика (примерно 1 веточка)
- 1 зубчик чеснока
- 2 гр перца чили (ну вот 2-3 тонких кружочка буквально)
- соль по вкусу
- оливковое масло

Соус "Наполи":

- 2 кг томатов в собственном соку
- 3-4 зубчика чеснока
- 200 гр репчатого лука
- 20 гр базилика
- оливковое масло

Для соуса "Наполи" нужно на оливковом масле обжарить чеснок и базилик, добавить томаты в собственном соку и очищенные луковицы. Довести до кипения, убавить огонь и оставить соус томиться 20-30 минут, время от времени помешивая деревянной ложкой для того чтобы соус не пригорел. После добавить в соус соль по-вкусу и немного сахара, пропустить через блендер и протереть через сито.

Ну вот, коли соус готов, пора приступить к самим Паккери!

Прежде чем приступить к соусу для паккери, нужно бланшировать помидоры черри. Для этого берете помидорки, делаете маленький надрез (у больших помидорок надрез крест накрест), опускаете в кипяток на 1-2 минуты и осторожно перекладываете их в миску с холодной водой и льдом. Несколько секунд и с помидорок легко счищается кожура, которую и нужно удалить.

Так же заранее доведите воду для пасты до кипения. Учтите, что воды должно быть много, посолите ее. Когда отправите паккери вариться, начинайте готовить соус, который как раз должен поспеть к сварившейся пасте. К слову, паккери варятся довольно долго, если соус готов, а паста нет, просто снимите сковороду с плиты.

Поставить сковороду на огонь и нагреть. Налить немного оливкового масла, добавить раздавленный зубчик чеснока (широкой стороной ножа аккуратно раздавить чеснок), колечки перца чили, бланшированные помидоры черри, нарезанные на половинки, и листик базилика, порванный руками на мелкие кусочки.



Добавить соус "Наполи" и немного горячей воды (думаю, что 1/3 стакана хватит), посолить, довести соус до-кипения.



Готовые паккери (лучше до аль денте) выложить в сковороду с соусом, посыпать тертым пармезаном, перемешать и дать соусу немного увариться. В это время паста впитает в себя часть соуса и все вкусы смешаются. Готовую пасту выложить на тарелку.

Моцареллу нарезать мелким кубиком и посыпать ею пасту. Украсить листиками базилика.



Шеф Фабрицио Фатуччи выкладывает показательную тарелку паккери. А потом уже каждый готовил сам себе.



Вот это моя паста. Готовили на пару с милой женщиной и надо признаться, что большую часть работы сделала она. Спасибо ей большое.

А я зато фигурно выложила свои паккери на шикарную тарелку (хочу себе такую же) и нашла для нее подходящую поверхность. Получилось красиво и аппетитно, не правда ли? Паста и соус очень вкусные и сытные. Я осилила только треть своей порции.



Приятного аппетита!