Кухня Портофино - Лигурийское побережье

Автор: Administrator
14.07.2012 00:00

Кулинария этого района лигурийского побережья основывается в подавляющем большинстве на легкой кухне средиземноморья. Продукты здесь используются самые простые, которые, по сути, ничем не привлекают искушенного гурмана, если рассматривать их по отдельности. Это грибы, грецкие и кедровые орешки, много ароматных специй и тому подобное. Однако их умелое сочетание превращается в неожиданно гармоничные и великолепные по вкусу разнообразные блюда.

Стоит особого внимания соус «песто», характерный для всей итальянской кухни, но очень любимый здесь в особенности. Готовят этот соус на основе итальянского сыра пармезан, оливкового масла, свежей зелени базилика, кедровых орешков. Соус довольно прост в приготовлении, его вполне можно сделать в обычных домашних условиях при наличии блендера. Используется к спагетти и к мясу.

Если говорить о мясе, то наиболее популярны телячьи рулетики, внутри также фаршированные мясом с добавлением яиц и ароматных трав. Но наиболее почетное место в кухне лигурийского Портофино занимает, что не удивительно, рыба. Это анчоусы, подаваемые во всевозможных видах, в том числе и свежими. Это и сушеная треска, которую подают в маринаде с кедровыми орешками и изюмом. Ну и, конечно же, всевозможные морепродукты, которые здесь просто великолепны.