

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



лучшие рецепты

пицца с рыбой и морепродуктами

Еще вкуснее и проще

Лучшие рецепты. Пицца с рыбой и морепродуктами

«РИПОЛ Классик»

2014

Лучшие рецепты. Пицца с рыбой и морепродуктами / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие пиццы с рыбой и морепродуктами, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Пицца «Креветочка»	5
Пицца «Для короля»	6
Пицца «Немо»	7
Пицца «Тайская»	8
Пицца «Сюрприз»	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Лучшие рецепты. Пицца с рыбой и морепродуктам

Составитель Сергей Павлович Кашин

Пицца «Креветочка»

Ингредиенты

Для теста: 400 г муки,
50 г сливочного масла,
15 г дрожжей (сухих),
1 столовая ложка растительного масла,
300 мл воды,
соль.

Для начинки: 400 г креветок,
3 яйца.

Способ приготовления

В кипящую воду опустите креветки, подождите, пока всплывут на поверхность, затем варите еще 3 минуты. Выньте, дайте обсохнуть.

Креветки очистите, мелко нарежьте, добавьте яйца. Тщательно перемешайте. Аккуратно введите масло в муку, разотрите получившуюся смесь. Разведите дрожжи теплой водой, влейте смесь в муку, замесите тесто. Тесто должно получиться однородным и гладким, без комочков. Раскатайте тесто в тонкий пласт. Противень смажьте растительным маслом, положите на него основу. Немного приподняв края, выложите на основу начинку из креветок с яйцами. Поставьте противень с пиццей в нагретую духовку, выпекайте 25 минут при температуре 200 °С.

Пицца «Для короля»

Ингредиенты

Для теста: 500 г муки,
20 г дрожжей (прессованных),
60 мл растительного масла,
100 мл воды,
соль.
Для начинки: 75 г филе карпа,
90 г томатной пасты,
30 г сахара,
30 г сыра (любого, твердых сортов),
2 помидора (свежих),
2 луковицы,
1 пучок петрушки.

Способ приготовления

Дрожжи смешайте с сахаром, добавьте немного воды. Температура получившейся смеси должна быть около 35 °С. Поставьте в теплое место на 25 минут. Смешайте томатную пасту, растительное масло, добавьте соль, воду. Взбейте массу так, чтобы по консистенции она была схожа со сметаной.

Введите обе приготовленные смеси в муку, аккуратно при этом помешивая. Поставьте в теплое место на 30 минут. Раскатайте тесто на три тонкие лепешки, смажьте форму маслом, выложите лепешки, сформируйте бортики. Выпекайте в духовке 7 минут при температуре 200 °С. Во время выпекания лепешек сварите рыбу в чуть подсоленной воде. Лук нарежьте, обжарьте в масле до золотистого оттенка. Выньте и остудите рыбу, нарежьте небольшими кусочками, смешайте обжаренный лук с рыбой, добавьте тертый сыр, все тщательно перемешайте, смажьте коржи томатной пастой, выложите начинку на основу. Снимите кожицу с помидоров, нарежьте кружками, выложите сверху.

Поставьте пиццу в духовой шкаф, выпекайте 6 минут при температуре 250 °С. Готовую пиццу посыпьте мелко нарезанной зеленью.

Пицца «Немо»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки,

90 г топленого масла,

30 г сахара,

2 яйца,

70 мл растительного масла.

Для начинки: 300 г филе карпа,

200 г капусты,

50 г риса, по 5 г петрушки, сельдерея, кинзы, мяты,

5 г черного молотого перца,

2 столовые ложки лимонного сока,

200 мл воды,

соль.

Способ приготовления

Сбрызните рыбу лимонным соком, оставьте на 20 минут для того, чтобы она пропиталась. Нарежьте мелкими кусочками, обжаривайте на медленном огне в течение 20 минут, посолите, поперчите. Измельчите зелень, добавьте к рыбе. Залейте водой, поставьте в духовой шкаф, нагретый до 200 °С, на 20 минут. Нашинкуйте капусту. Потушите на среднем огне с добавлением растительного масла до мягкости. Промойте рис, добавьте к капусте, влейте 200 мл воды. Тушите до выпаривания жидкости, потом смешайте с рыбой. Дрожжи растворите в воде. Разделите муку пополам. В одну часть добавьте растворенные в воде дрожжи, перемешайте, поставьте в теплое место на 3 часа. После того как тесто начнет опускаться, всыпьте оставшуюся муку, соль. Положите растопленное масло, сахар, яйца. Тщательно вымесите тесто, раскатайте в тонкий пласт размером с противень.

Смажьте маслом противень, положите пласт на противень, выложите начинку, сформируйте бортики. Выпекайте пиццу 35 минут в предварительно нагретой до 200 °С духовке.

Пицца «Тайская»

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки,

10 г дрожжей,

200 мл молока,

2 столовые ложки растительного масла,

соль.

Для начинки: 200 г филе карпа,

200 г филе курицы (вареного),

1 луковица,

1 цукини,

1 пучок кинзы,

100 мл оливкового масла,

3 чайные ложки кетчупа,

2 столовые ложки арахиса (измельченного),

2 столовые ложки базилика,

1 чайная ложка хлопьев красного перца.

Способ приготовления

Замесите тесто, смешав все ингредиенты. Раскатайте в тонкий пласт толщиной 1 см. Выложите на предварительно смазанный маслом противень. Нанесите сверху тонким слоем кетчуп. Нарежьте кольцами лук, кубиками курицу, филе карпа, сыр, цукини. Выложите на тесто. Выпекайте 30 минут в предварительно нагретом до 180 °С духовом шкафу. Готовую пиццу посыпьте арахисом и измельченной кинзой.

Пицца «Сюрприз»

Ингредиенты

Для теста: 300 г муки,

30 г сметаны,

20 г дрожжей,

100 мл молока,

2 столовые ложки воды.

Для начинки: 300 г филе карпа,

150 г репчатого лука,

150 г сыра (любого),

40 г картофельного крахмала,

40 г сахара,

40 г сливочного масла,

40 г хрена,

60 мл молока,

60 мл растительного масла,

3 яйца,

2 куска хлеба,

2 чайные ложки уксуса.

Способ приготовления

Для начинки размочите хлеб в молоке. Пропустите филе рыбы через мясорубку, добавьте к нему измельченный лук, размоченный хлеб, яйца, крахмал, масло, соль, перец, перемешайте.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.