ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

консоме из курицы с тортеллини от леонардо ди клементе

FOUR SEASONS PRAGUE

Если вы решите не просто добавить акценты чешской кухни на свой новогодний стол, а посетить Прагу в каникулы, то непременно сходите на пражский рынок. Консьерж отеля Four Seasons Prague Станислав Малек рассказывает:
— В праздничный сезон мы предлагаем такое развлечение нашим гостям. Каждый день с понедельника по четверг в сопровождении консьержей отеля они отправляются на знаменитый рынок на Староместской площади, там мы знакомим их с национальными рождественскими традициями. Перед выходом мы обязательно предлагаем глинтвейн или горячий шоколад для настроения в открытом pop-up-ресторане Piazzetta, где продаются с тележки напитки и сезонные деликатесы.
Рынок на Староместской площади — самый большой и интересный в городе. Темой праздничного оформления в нынешнем году стали рождественские ангелы, а главное событие на рынке — зажигание огней на елке. В этом году установят дерево, которому 56 лет, оно высотой 25 метров, а украсят его 40 светящихся фигурок ангелов. На рынке советую купить местные сувениры и деликатесы, обязательно попробовать медовину — ликер на основе меда, а также традиционные сосиски, ветчину и имбирные пряники.

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

ПРЕСС-СЛУЖБА ОТЕЛЯ

В дни зимних каникул хорошо готовить консоме из курицы с тортеллини — это блюдо горячее, сытное и легкое. На Новый год я разработал меню, которое можно назвать традиционно итальянским. Эти блюда принесут моим гостям удачу в 2020 году! Меню основано на премиальных ингредиентах, таких как лобстер, креветки, трюфели и фуа-гра. Но главное, и для меня это было приятным открытием,— не только итальянцы, но и чехи считают, что на новогоднем столе должна быть чечевица, чтобы будущий год был денежным и удачным. В моей интерпретации приносящее удачу блюдо выглядит так: равиоли с котекино (жирной пряной колбасой из свинины.— «Ъ-Рождество») и выдержанным бальзамическим сабайоном, чечевицей и фондю из пекорино с белым трюфелем. Как всегда в CottoCrudo, что-то традиционное на необычный современный лад!

Подготовила Мария Леднева

Для консоме

Мясо куриных ножек 500 г
Измельченная морковь 50 г
Измельченный сельдерей 50 г
Измельченный лук 50 г
Сливовидные томаты без кожи и косточек 30 г
Нарезанные грибы 50 г
Листья тимьяна 5 г
3 взбитых яичных белка
Куриный бульон 4 л

Для консоме сварить бульон, охладить. Положите куриное мясо, измельченные овощи, грибы и помидоры в кухонный комбайн и смешайте полностью. Смесь перелейте в кастрюлю и добавьте слегка взбитый белок. Смешайте с холодным бульоном. Подогревайте, но не доводите до кипения, помешивайте, пока не образуется пенка и корка из фарша. Добавьте тимьян и варите, пока не появится приятный аромат. Аккуратно — чтобы сохранить чистоту бульона — процедите сквозь марлю.

Тесто для тортеллини

Мука «00» — 220 г
Семолина — 140 г
Яичный желток — 160 г
Белое вино — 30 г
Вода — 45 г
Соль — 6 г
Оливковое масло Extra Virgin — 15 г

Смешайте все ингредиенты. Замешивайте не менее десяти минут, пока тесто не станет эластичным. Накройте пленкой и оставьте не менее чем на полчаса.

Для начинки тортеллини

Куриное мясо 200 г
Рикотта 30 г
Лук шалот 10 г
Морковь 10 г
Корень сельдерея 10 г
1 яичный белок
Соль и перец по вкусу

Мясо, которое мы ранее готовили в бульоне, измельчите в комбайне, добавляя яичный белок, рикотту и соль с белым перцем. Выньте из комбайна и смешайте с нашинкованными овощами.

Слепить из теста тортеллини, наполнить начинкой, варить в подсоленной воде несколько минут до полуготовности.