

18+

РЕЦЕПТЫ

ДАМА  
МНАЦАКАНОВА

САМЫЕ  
ВКУСНЫЕ  
МАРШРУТЫ  
ЕВРОПЫ

*Tous  
célèbres  
ici*

Ristorante

*L'Espresso*





Per SUPER-  
DARIO!

РЕЦЕПТЫ  
**АРАМА**

МНАЦАКАНОВА

aram@angell.com

WWW.PROBKA.ORG

FROM

САМЫЕ ВКУСНЫЕ  
МАРШРУТЫ  
ЕВРОПЫ

+7(911)9920257

PICCOLO CUOCO

ARAM!

МОСКВА ЭКСМО 2013

PAWZANO 22.11.13.

# МРАМОРНОЙ ИНЫ ПЛЕ

manzo della casa  
orno a scelta

аморная ..... 350 г  
овое..... 20 мл  
..... 2 г  
..... 3 г

Филейный кусок американской или австралийской говядины (аргентинское мясо именно в таких кусках все-таки не дотягивает, в Италии, понятное дело, берут местное,

про плоть земли Псковской  
здесь не будем, ладно?)

Жарим на грилевой поверхности, можно даже на сковороде. Солим, только когда перевернем кусок. По умолчанию жарим до состояния medium-rare. Так оно лучше, уж поверьте. Прижимать его не надо — сок вытечет.

Гарнир, к примеру свежайшие листья шпината, жарим на сливочном масле ровно минуту, и пармезану к ним, пармезану. Можно вместо шпината картофель, жаренный с шалфеем.

## Вино

*Rosso di Montalcino*  
*Ciacci Piccolomini*  
*D'Aragona*

Настоящая Тоскана, сто процентов брунелло. Ягоды, цветки, пряности. Мировые винные рейтинги захлебываются от восторга, а мы знай себе прихлебываем. Хозяйка-винодел — моя подруга Лючия

