Лумакони – 13 рецептов итальянского блюда

Введение

Сегодня приготовим блюдо из итальянской Лигурии - лумакони фаршированные фаршем. Лумакони – это вид макарон, которые выглядят как рожки. Существует несколько вариантов, и каждая хозяйка выбирает на свой вкус. Кто-то предпочитает готовить в духовке, кто-то на сковороде или мультиварке. Лумакони могут быть с овощами, в соусе Бешамель, фаршированные курицей, с фаршем и грибами, рикоттой, творогом, морепродуктами, в томатном соусе и т.д.

## Рецепты лумакони с фаршем

При приготовлении блюда обычно используют соус, чтобы придать сочность, а начинка может быть буквально любой, в том числе овощным фаршем. Для того, чтобы было удобно фаршировать макароны их варят до состояния аль денте (от итальянского – на зубок) - от стандартного времени приготовления отнять примерно две-три минуты. Когда варите изделия, то попробуйте и если снаружи оно мягкое, а внутри чуть твердое, то пора выключать.

**В духовке со сливками**

Классический рецепт жителей Апеннинского полуострова лумакони с фаршем в духовке со сливками.

1. В 500 г фарша добавить 1 ст. ложку растительного масла, молотый перец и одну мелконарезанную луковицу. Обжарить с итальянскими травами, посолить, поперчить. Затем влить 150 мл сливок, все перемешать и снять с плиты.
2. 250 г лумакони отварить в чуть соленой воде около 6-7 минут до полуготовности.
3. Фаршируем макароны полученной смесью из фарша. Кладите в форму для запекания одним слоем. Затем залить в лумакони соус.
4. Для приготовления соуса очистить 500 г томатов от кожицы, смешать с мелкорубленными двумя зубчиками чеснока и зеленью, посолить, поперчить и добавить сахар и 150 мл сухого белого вина.
5. Перед тем как поместить в духовку, посыпать тертой моцареллой (80 г). Запекать при 200 градусах, 20-30 минут. За 5 минут до готовности посыпать тертым пармезаном.

### **Вариант приготовления на сковороде**

Некоторые хозяйки готовят на сковороде – вот вам пример.

* 1. Делаем начинку. Мелко нарезать крупную морковь и луковицу, 3 зубчика чеснока, 2 помидора. В 400 г фарша добавить соль, специи по вкусу и обжарить. Далее влить в него разведенную ложку томатную пасту в стакане воды. Перемешать и добавить нарезанные овощи, жарить почти до готовности, но овощи должны остаться немного сырыми.
  2. Отварить 250 макарон. Дать им остыть.
  3. Для соуса растопить 40 г сливочного масла. Добавить 100 мл сливок, перемешать. Всыпать 2 ст. ложки муки постепенно, чтобы избежать появления комочков. Влить 400 мл молока и добавить соль, специи по вкусу. Не доводить до кипения, только подогреть и мешать до нужно степени загустения, снять с огня.
  4. Начинить лумакони, положить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить соусом, почти полностью покрыв макароны, накрыть крышкой и на плиту. Держать на огне 15-20 мин. За 3 минуты до готовности можно посыпать тертым сыром.

**С овощами**

Для тех, кто не ест мясо, существует рецепт пасты с вегетарианской начинкой. Овощи можно использовать на свой вкус.

1. Отварить до готовности «рожки» в соленой воде.
2. Обжарить одну луковицу, половину моркови, 5 шариков замороженного шпината. Далее тушить 5 минут и добавить нарезанные помидоры, очищенные от кожицы, чеснок. Перчить и солить по вкусу. Ждать еще 2 минуты.
3. Фаршировать полученной овощной начинкой лумакони и подать на стол. Можно посыпать зеленью.

**В соусе Бешамель**

Также большие «рожки» делают во французском соусе:

1. Готовим соус. Сначала растопить 30 г сливочного масла, добавить 2 ст. ложки муки, соль, пол литра молока, по желанию можно и мускатный орех.
2. Половину луковицы и моркови обжарить, а также приправы по вкусу.
3. Фаршируем сырые лумакони фаршем (500 г), уложить в форму для выпекания. Сверху кладите смесь лука и моркови, и залить соусом, чтобы макароны был полностью покрыты. Посыпать тертым сыром и в духовку на 30-40 минут при 200 градусах.

**Фаршированные курицей**

В этом рецепте для начинки я использую куриное филе, шампиньоны, репчатый лук, сыр и специи.

* 1. Нужно отварить макароны в подсоленной воде, по аналогии с прошлыми рецептами – не доваривать.
  2. Перемешать мелко нарезанные 400 г куриного филе, одну луковицу, 100 г шампиньонов. Обжарить полученную смесь с перцем, солью, специями до золотистого цвета. Затем добавить 2 ст. ложки сметаны и тушить еще пару минут.
  3. Чайной ложкой начинить лумакони приготовленным фаршем, выложить в емкость для выпекания и посыпать тертым сыром. Держать в духовке 7-8 минут при 180 градусах.

**С фаршем и грибами**

Способ приготовления:

1. Посолить, поперчить 300 г фарша и обжарить до готовности. На отдельной сковороде проделать то же с грибами (300 г). Лук обжарить вместе морковью. Затем все смешать.
2. В соленой воде варить лумакони до полуготовности. После того как они остынут, начинить их фаршем, посыпать тертым сыром. Поставить в духовку или микроволновку пока сыр не расплавится. Можно подавать.

**С рикоттой**

Инструкция:

1. Отварить 28-30 лумакони до состояния аль денте. И дать остыть.
2. На сковороде припустить на оливковом масле по две трети лука и чеснока. Добавить 300 г фарша, вмешать 800 г неочищенных томатов из банки, соль, перец, тимьян.
3. Отдельно смешать 500 г свежего или замороженного шпината с остатками луковицы, 1 зубчиком чеснока. Смесь припустить. Когда шпинат осядет, то добавить порезанную рикотту, 75 г. Посолить и поперчить.
4. Полученный мясной соус положить в форму для выпекания. Время фаршировать макароны смесью со шпинатом и рикоттой. Разместить их сверху. Выпекать при 180 градусах около 15 минут.

**С творогом**

Способ приготовления:

1. Аналогично отварить пасту.
2. Смешать 100 г творога и нарезать кубиками 2 шт. отварного картофеля, половину сладкого перца, добавить 50 г тертого сыра. Петрушку, соль, перец по вкусу.
3. Можно фаршировать пасту полученной начинкой, выложить в форму для духовки.
4. Теперь в кастрюле обжарить в сливочном масле 30 г муки. Помешивая налить 300 мл молоко, варить до загустения, посолить, поперчить.
5. Залить лумакони приготовленным соусом, посыпать оставшимся сыром и поставить в духовку на 25 минут при 180 градусах. Перед подачей можно посыпать зеленью

**С креветками**

Следующие рецепты я подготовила для любителей морепродуктов.

* 1. Для приготовления блюда можете использовать любую рыбу. Порезать кусочками: 400 г филе рыбы, 400 г очищенных креветок, 100 сладкого перца, луковицу и мелко 2 зубчика чеснока. Все соединить и добавить зелень.
  2. Вылить в другую миску 650 мл сливок, натереть в нее 150 г пармезана, насыпать прованские травы. Затем 6 ст. ложек добавить в полученный ранее фарш с рыбой, а также белый молотый перец. Перемешать.
  3. Фаршированные 300 г лумакони выложить в кастрюлю, можно в несколько слоев. Залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром. Поставить на плиту и готовить около 20 минут.

**С крабовыми палочками**

Приготовление:

1. Отварить макароны в подсоленной воде до полуготовности.
2. Готовим начинку. Из отваренных в крутую 4 яиц вынуть желтки. К желткам добавить половину плавленого сырка, пару мелко нарезанных зубчиков чеснока и 120-150 г крабовых палочек. Приправить майонезом. Перец по вкусу.
3. Фаршируем 150-170 г лумакони. Можно подавать.

**В томатном соусе**

Инструкция:

1. В соленой воде отварить «рожки» до состояния аль денте. Дать остыть.
2. Обжарить одну луковицу до золотистой корочки. Добавить 300 г нарезанных томатов без корочки. Готовить около 5 минут. Соль, перец по вкусу. Залить 300 мл воды и тушить, закрыв крышкой, 10 минут.
3. Вторую луковицу также обжарить до золотистой корочки. Добавить фарш и продолжить на среднем огне еще 10 минут. Досыпать 200 г порезанных помидоров, чеснок, соль, перец. Тушить 12 минут.
4. После того как фарш остынет начинить им макароны. Затем плотно положить в форму для запекания, залить томатным соусом и отправить в духовку на 20-25 минут при 200 градусах. За 5 минут до готовности можно посыпать тертым сыром.

## Как приготовить пасту лумакони

На этот раз нефаршированные лумакони.

1. Для приготовления соуса «Песто» растолочь в ступке 5 листочков базилика с солью, добавить еще немного листьев, 6 г чеснока, чуть позже по 12 г кедровых и грецких орехов и в конце 30 г сыра пекорино и 50 г пармезана, 300 мл оливкового масла.
2. Нарезать мелкими кубиками по 100 г бекона, лука и томатов. Лук и бекон обжарить до золотистой корочки, добавить нарезанные свежие помидоры и 100 г консервированных в собственном соку. Тушить 10 минут.
3. Порезать 200 г томатов-черри пополам, обжарить 1 минуту. Добавить сделанную ранее смесь с беконом, затем соус «Песто» и 100 мл сухого белого вина, приправы по вкусу, соль, перец, щепотку сахара.
4. Положить 150 г лумакони в сковороду с полученным соусом, добавить порезанный кубиками 1 «шарик» моцареллы, перемешать, выключить огонь и оставить, накрыв крышкой, на 5 минут, пока расплавится сыр. При подаче посыпать базиликом.

## Лумакони в мультиварке

Чаще всего пасту запекают, но мне нравится и вариант приготовления в мультиварке - точно не образуется корочка сверху, а макароны легко получаются нежными и сочными. Расскажу на примере лумакони с мясным фаршем в сливочно-грибном соусе.

1. 350 г фарша смешать с сырым яйцом, добавить соль и перец по вкусу. Аккуратно наполним 300 г лумакони полученной смесью.
2. Для приготовления соуса мелко порезать 3 стебля сельдерея. 1 луковицу, 150 г шампиньонов.
3. Достать мультиварку и в режиме «жарка» добавить тертый чеснок и растительное масло. После того как чеснок отдаст свой аромат, достать его и положить порезанные ранее овощи, также налить 50 мл сухого белого вина и выпарить его. Затем добавить 500 мл сливок, соль и мускатный орех. Подождать, пока закипит.
4. Разместить фаршированные лумакони в мультиварку и долить 550 мл мясного бульона, заготовленного заранее, или воды так, чтобы полностью скрыть макароны. Установить режим «свой выбор» на 10 минут при температуре 95 градусов. Затем можно перемешать и долить по необходимости бульон. Далее на режиме «тушение» еще 20 минут.
5. Тертый сыр добавить, когда прозвучит звуковой сигнал о завершении тушения. Закрыть крышку и оставить еще на пару минут. И готово!

Приятного аппетита! И надеюсь, приготовив себе или своим родным одно из традиционных блюд итальянской кухни, вы почувствуете себя на побережье Средиземного моря. Делитесь в комментариях своими вариантами.