

РОМАНОВА ВИКТОРИЯ

ОТКРЫТЫЕ СЭНДВИЧИ

по-итальянски



ВДОХНОВЕНИЕ ИТАЛИЕЙ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ И ПОДАЧИ

Романова Виктория

**Открытые сэндвичи
по-итальянски**

«Автор»

2025

Виктория Р. А.

Открытые сэндвичи по-итальянски / Р. А. Виктория — «Автор»,
2025

Простые, но насыщенные вкусом, открытые сэндвичи по-итальянски — это идеальное сочетание хлеба, свежих овощей, благородных сыров, ароматных соусов и лучших мясных деликатесов Средиземноморья. Эти рецепты легко вписываются в формат завтрака, лёгкого обеда или закуски к вину. Они не требуют сложной подготовки, но радуют изысканностью и разнообразием. В этом разделе — 20 рецептов, вдохновлённых итальянскими гастрономическими традициями: от классики вроде моцареллы с песто до нестандартных сочетаний с артишоками, инжиром, горгонзолой и страчателлой. Каждый сэндвич — это отдельная история вкуса, в которой простой ломоть хлеба становится основой для кулинарного впечатления.

© Виктория Р. А., 2025

© Автор, 2025

Романова Виктория

Открытые сэндвичи по-итальянски

Сэндвич с прошутто, инжиром и рикоттой

Ингредиенты:

Хлеб чиабатта – 2 ломтика



Сыр рикотта – 2 ст. л.



Инжир свежий – 2–3 шт.



Прошутто – 2 ломтика



Мёд—1 ч.л.



Чёрный перец – по вкусу



Приготовление:

Подрумянь чиабатту на сухой сковороде или в тостере.

Намажь на каждый ломтик рикотту.

Нарежь инжир тонкими ломтиками и выложи поверх рикотты.

Сверху положи по ломтику прошутто.

Полей мёдом и посыпь чёрным перцем.

Сэндвич с моцареллой, помидорами и песто

Ингредиенты:

Батон или чиабатта – 2 ломтика



Моцарелла – 100 г



Помидор – 1 крупный



Соус песто – 2 ч. л.



Оливковое масло – для подачи



Базилик свежий – несколько листьев



Приготовление:

Намажь песто на ломтики хлеба.

Нарежь моцареллу и помидор кольцами.

Выложи на хлеб слоями: моцарелла, помидор, базилик.

Полей немного оливковым маслом.

Сэндвич с тунцом и оливками

Ингредиенты:

Цельнозерновой хлеб – 2 ломтика



Тунец в масле – 100 г



Оливки без косточек – 5–6 шт.



Красный лук – несколько колец



Каперсы – 1 ч. л.



Оливковое масло – 1 ч. л.



Сок лимона – по вкусу



Приготовление:

Разомни тунца вилкой с маслом, добавь лимонный сок.

Нарежь оливки и каперсы, смешай с тунцом.

Выложи на хлеб, укрась кольцами лука.

Сэндвич с баклажаном и пармезаном

Ингредиенты:

Белый хлеб – 2 ломтика



Баклажан – 1 небольшой



Сыр пармезан – 30 г



Томатный соус – 2 ст. л.



Чеснок – 1 зубчик



Оливковое масло – 1 ст. л.



Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Нарежь баклажан кружками, обжарь на масле до мягкости.

Подрумянь хлеб, натри чесноком.

Намажь томатным соусом, выложи баклажан.

Посыпь тёртым пармезаном, можно немного запечь.

Сэндвич с салями и артишоками

Ингредиенты:

Хлеб с хрустящей коркой – 2 ломтика



Салями – 3–4 ломтика

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.