

Осіннє антипасті з делікатесами ТМ «Маршалок»

Рецепт із запеченим гарбузом, халумі та прошутто



Що таке антипасті?

Антипасті — це італійський формат закуски перед основною стравою: кілька невеликих порцій м'яса, сиру, запечених і маринованих овочів, оливок та хліба, які гості беруть зі спільного блюда.

Слово походить від латинських «ante» («перед») і «pastus» («їжа»): воно означає «перед трапезою», а не «проти пасти».



Коротко

Для осіннього антипасті на 4–6 осіб візьміть 3–4 м'ясні делікатеси (250–350 г загалом), 2–3 сири (250–300 г), три запечені овочі, оливки, фрукти та хліб для брускет.



Основа: окіст «Прошутто», ковбаса «Чоризо», «Фует ди Хамон», маринована «Моцарелла» та гарячий «Халумі».

Овочі запікаються близько 35 хвилин, моцарелу варто замаринувати на 1–2 години або звечора, а брускети й халумі готуйте в останню хвилину.

Антипасті чи шаркутері: у чому різниця

Критерій	Шаркутері-дошка	Антипасті
Походження	Французька традиція	Італійська традиція
Головний герой	М'ясні делікатеси; сир і фрукти — доповнення	Різноманіття: м'ясо, сир і овочі на рівних
Овочі та оливки	Мінімум: свіжі або кислі акценти для балансу	Обов'язкова, масштабна частина: запечені й мариновані овочі, оливки, каперси
Температура	Зазвичай усе холодне	Холодне й тепле разом: гарячий сир, печені овочі
Подача	Одна дошка чи слейт	Блюдо, тарілки, піали або порційно
Роль у меню	Закуска до вина, фуршет, легка вечеря	Вступ до основної страви

Які делікатеси ТМ «Маршалок» обрати

Антипасті любить різноманіття, тому беріть 3–4 м'ясні позиції з різним характером і 2–3 сири.



М'ясна основа

- Окіст «Прошутто» с/в в/г нарізка — тонкі готові слайси із солонувато-пряним смаком.
- Ковбаса «Чоризо» с/в в/г нарізка — пікантний делікатес зі спеціями. У складі є паприка та каєнський перець.
- Ковбаса «Фует ди Хамон» сиров'ялена в/г — зі спеціями: перець, часник, мускатний горіх.
- Ковбаса «Медитерано» сиро-копчена 1/г — у складі чорний перець, гірчиця й часник.

Також зверніть увагу на готове «Асорті» в/г або шийку «Королівську» сирокочену.



Сирна частина

- Сир «Моцарелла» — класика італійського антипасті. Маринують в оливковій олії з травами. За даними виробника, це найсолоніший сир лінійки — 4 г солі на 100 г, тож додатково не солимо.
- Сир «Халумі» — «гаряча» позиція. Не плавиться при нагріванні, тому смажать до золотавої скоринки.
- Сир «Бринза» з зеленню — крихкі кубики з кропом і петрушкою.
- Сир «Сулугуні» — м'який солонуватий сир, який пом'якшує гостроту «Чоризо».



Осінні овочі та фрукти

Гарбуз, перець, печериці, інжир, виноград та горіхи.

Овочі та фрукти	Як готувати
- Гарбуз - Солодкий перець - Печериці - Інжир - Виноград - Горіхи	- Запікати гарбуз і перець з розмарином (≈ 35 хв). - Гриби — обсмажити. - Інжир і виноград — додати свіжими. - Горіхи — злегка підсмажити для аромату.



Приготування за кроками

- Запечіть овочі (гарбуз, перець, гриби) — ≈ 35 хв.
- Замаринуйте моцарелу в оливковій олії з травами (1–2 год).
- Обсмажте халумі до золотавої скоринки.
- Підготуйте брускети (хліб, оливкова олія, спеції).
- Викладіть усі інгредієнти на велику дошку або кілька тарілок.



Подача та зберігання

Поради для ідеального результату:

- ✓ Використовуйте різні текстури й кольори.
- ✓ Додавайте ароматні трави (розмарин, чебрець, базилік).
- ✓ Подавайте з хлібом, оливками та улюбленим вином.
- ✓ Зберігайте в холодильнику не довше 24 годин.

