

Різото з креветками

Різото – поширена страва Північної Італії. Для різото використовують округлий крохмалистий рис трьох сортів: арборіо, карнаролі і віалоне нано. За класичним рецептом у пасерованій на оливковій олії або вершковому маслі ЦИБУЛІ обсмажують рис. Поступово доливають в нього бульйон. Кожну наступну порцію бульйону додають лише тоді, коли рис увібрав попередню.

Найбільш популярним вважається різото з морепродуктами, а також з м'ясом, горошком, лісовими грибами або фруктами. На завершення в різото додають вершкове масло і тертий сир – пармезан або пекоріно.

- 400 г рису карнаролі
- 400 г очищених креветок
- 1 цибулина
- 125 мл білого вина
- 40 г вершкового масла
- 1 літра рибного насиченого бульйону
- 3 помідори
- 1 столова ложка посіченої зеленої цибульки чи петрушки
- 50 г сиру пармезану
- перець, сіль

Почистити і посікти цибулину, покласти у глибоку сковорідку із олією, уже нагріту на малому вогні. Легко потушити, не доводячи до жовтого кольору. Збільшити вогонь і додати рис, обсмажити його протягом 2 хвилин, увесь час помішуючи. Влити вино і випаровувати його протягом наступних двох хвилин, помішуючи. Зменшити вогонь, долити черпак бульйону, перемішати і поступово підливати бульйон, щоб рис не був сухим.

Тим часом покласти у миску помідори, залити їх окропом, через 5 хв. вийняти і зняти з них шкірку. Розрізати і видалити насіння, тоді порізати кубиками.

Рис готувати 15 хв., додати креветки і уже порізані помідори, перемішати і готувати ще 5-7 хв. Вимкнути вогонь, додати пармезан і вершкове масло,

добре перемішати і залишити ризото на декілька хвилин для утворення кремової консистенції. Ризото повинно бути рідкуватим, так як рис постійно втягує в себе рідину.

Викласти на полумисок чи у порційні тарілки, прикрасити петрушкою чи зеленою цибулькою і креветками.







