

Різото з білими грибами

Неможливо уявити італійську кухню без різото. Ця класична страва давно стала візитною карткою Італії, як і піца чи паста.

Завезений в Італію ще в Середні віки рис став невід'ємною її частиною, особливо північних провінцій. Провінція П'ємонт вважається другою батьківщиною рису - вона і зараз найбільший його виробник. Не дивно, що рецептів різото там існують сотні, якщо не тисячі.

Його готують з мінімальної кількості складників, доступних кожній господині. Саме така доступність, а також унікальна здатність рису поєднуватися із будь-якими продуктами і зумовили популярність цієї страви.

Застосування спеціальних сортів рису, з високим вмістом крохмалю, робить різото не просто традиційною їжею італійців, але й ласощами гурманів по всьому світі.

Особливо смачне різото з білими грибами - ароматне, з ніжним вершковим смаком і легкою приємною кислинкою білого вина!

- 400 г свіжих або заморожених білих грибів
- 320 г рису для різото (сорту карнаролі, арборіо)
- 60 г масла вершкового
- 2 столові ложки оливкової олії
- 1 цибуля
- 1 зубчик часнику
- 100 мл сухого білого вина
- 2 столові ложки нарізаної зелені петрушки
- 50 г тертого сиру пармезан
- 1 літра овочевого бульйону
- сіль, свіжозмелений перець

Свіжі гриби почистити, особливо старанно видалити землю із ніжки й обережно витерти вологим паперовий рушником. Відділити шапочку від ніжки, відкидаючи зіпсуті частини. Нарізати великими шматками.

Якщо у Вас заморожені гриби, тоді їх розморозити, обсушити на рушнику від зайвої вологи й нарізати великими шматками.

У глибоку сковорідку покласти половину вершкового масла й олію, розтопити, потім додати очищені й дрібно посічені цибулю та часник і легко обсмажити, не доводячи їх до жовтого кольору. Додати нарізані гриби й на малому вогні тушкувати їх протягом 20 хв, в кінці влити трошки бульйону.

Посолити й поперчити.

Коли бульйон випарується, збільшити вогонь, всипати рис і обсмажити його протягом двох хвилин.

Влити вино і випарити його протягом наступних двох хвилин. Додати два черпаки овочевого бульйону і варити на помірному вогні, помішуючи й додаючи потрохи бульйону, коли це буде необхідно. Рис не повинен варитися на сухо.

Кожну наступну порцію бульйону додавати лише тоді, коли рис увібрав попередню.

Готувати його 15-20 хв так, щоб зернята були ще трішки твердуваті. В кінці додати посічену петрушку, перемішати й вимкнути вогонь.

Додати пармезан і решту масла, добре перемішати і залишити ризото на декілька хвилин.

Викласти у порційні тарілки чи в один полумисок, прикрасити петрушкою і кількома кусочками грибів.

Відео-рецепт “Різото з білими грибами”



Щ
е
р
е
ц
е
п
т
и
р
і
з
о
т
о
:

Різото з артишоками

Різото з креветками