

Різото із горгонзолою і шавлією

Різото - смачне італійське слово. Посмакуйте лиш ним - «рі-зо- то» ...

Розлого, мілко і водночас немов тягуче. Така назва може бути лише у страви з рису.

Уявіть, окремі зернятка в ароматному соусі, приготовлені практично «у власному соці». Це і є різото: не каша, не паелья, не плов. Це особливий та винятково італійський спосіб приготування рису.

Різото в перекладі з італійської - «маленький рис». Мабуть, щоб зрозуміти цю метафору потрібно розуміти, що це таке.

Різото - це частина італійської культури. Зазвичай, це перша страва, але різото може стати і основною стравою, усе залежить від того, які інгредієнти до нього додати. Адже цю страву можна приготувати в поєднанні з розмаїтими продуктами. Усе залежить від підсумкової ситності та калорійності.

Окрім того, є особливі правила хорошого тону - як правильно їсти різото. Варто знати: хоч і страву подають гарячою, найкращі смакові якості Ви відчуєте лише у злегка остиглій страві, саме тому різото їдять з країв тарілки, де рис остигає швидше. У дощовий день гаряче різото із шавлією у парі з бокалом червоного вина зігріває як біля печі.

- 200 гр рису «арборіо»
- 1 цибуля
- 2 столові ложки оливкової олії
- 50 гр масла
- 200 мл білого вина
- 1 літра м'ясного бульйону
- 100 гр сиру горгонзола
- 4 листки шавлії
- 2 ложки вершків
- 50 гр пармезану
- сіль, перець

Цибулю почистити і дрібно посікти. Листки шавлії вимити, просушити в паперовому рушнику та порізати. У глибокій сковорідці для різото протушкувати лише до прозорості цибулю із олією та частиною порізаної

шавлії.

Добавити рис, збільшити вогонь, обжарити його помішуючи 2 хв. Тоді влити вино і випарувати його протягом 3 хв, постійно помішуючи.

Коли рис уже сухий, долити 1-2 черпаки гарячого бульйону, зменшити вогонь і готувати, час до часу помішуючи, та поступово додавати бульйон, щоб рис не залишався сухим.

Із шматка сиру горгонзола обрізати його тверду шкірку, порізати сир меншими шматочками і, приблизно, через 15 хв. від початку приготування основної страви додати сир у сковорідку.

Перемішати і поступово підливаючи бульйон продовжувати готувати рис, допоки він не стане креманий, але зернинки в середині повинні залишитися ще трішечки твердуваті 25-30 хв.

Зняти з вогню, додати масло, пармезан, вершки і решту посіченої шавлії, інтенсивно перемішуючи ризото до повного розчинення масла . Приправити за смаком сіллю та свіжозмеленим перцем.

Накрити кришкою і залишити його ще на 5 хв., щоб зернинки рису набралися смаку та дійшли до готовності. Рис має властивість постійно вбирати в себе рідину, але ризото завжди має залишатися м'яким і кремоподібним, у випадку сухості підлити ще трішки бульйону та перемішати.

Подавати ризото прикрасивши листками шавлії та зеленю.

