Різото із спаржею

Різото із спаржею – це страва весни. Саме весною спаржа найбільш ароматна, а рис найкраще виражає її унікальний смак.

- 300 г рису карнаролі
- 150 мл білого сухого вина
- 1 пучок зеленої спаржі
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 1 літра курячого бульйону
- 2 ложки потертого пармезану
- 50 г вершкового масла
- цедра із половини лимона
- олія, сіль, перець

Приготувати бульйон, бажано натуральний, але можна й з кубика, нагріти до закипання.

Почистити і дрібно посікти цибулю та часник. У великій глибокій сковорідці нагріти 3 ложки оливкової олії і протушкувати в ній цибулю 2 хв. додати часник та ще тушкувати 1 -2 хв. овочі не повинні набирати жовтого кольору, лише дійти до прозорості.

Тим часом промити спаржу, якщо вона товста і не дуже молода, зачистити нижню половину стебла, а тверду частину відрізати зовсім. Якщо спаржа тонка і м’яка, тоді нарізати її 0.5 см. товщини, залишаючи верхівки цілими.

У сковорідку до цибулі із часником додати половину нарізаної спаржі обсмажити хвильку, збільшити вогонь і відразу додати рис, знову обсмажити 1-2 хв. до його легкої прозорості, влити вино та помішувати, щоб випарувалось, продовж 2 хв.

Коли вино випарувалося а частина увібралася в рис підлити 2 черпаки гарячого бульйону і готувати на середньому вогні, час до часу помішуючи та доливаючи бульйону. Другу половину порізаної спаржі додати у половині готування рису, а верхівки додати за 5 хв. до кінця готування рису. Перша

частина спаржі наситить рис своїм смаком, друга збереже свій зелений колір, а верхівки збережуть свою хрумкість.

Вимити лимон і натерти жовту частину шкірки за допомогою тертки чи спеціального ножа для жульєну. Цедру додати наприкінці готування.

> *Рис повинен бути увесь час мокрим, але не варто виливати увесь бульйон одразу. Готувати рис на вогні 20-25 хв. зернини рису повинні залишатися ще ледь твердуватими у середині. Якщо у часі приготування не вистачить бульйону то можна використовувати звичайний кип'яток.*

Після приготування рису, сковорідку зняти з вогню, додати масло та пармезан, ретельно вимішати накрити кришкою і залишити на 5 хв., щоб уся справа просякла смаком свіжого вершкового масла.