

Різото з гарбузом

Гарбузове різото - це фундамент італійської кухні який наповнює дім своїм оригінальним та неповторним ароматом. Це перша страва, що ввібрала усе тепло і чарівність осені.

Різото з гарбузом вважають селянською стравою, що належить до низки найкращих страв італійської традиції, де лише інтуїція, практика та фантазія знають як перетворити жовтий гарбуз та рис на страву яку сьогодні обожають не тільки шанувальники різото, а й відомі гурмани світу.

Що такого особливого в гарбузовому різото, що робить його неперевершеним? Відповідь - його простота, що втілює у собі мудрість, турботу, столітні незмінні правила обсмажування рису. Так, обсмажування - це робить зерно водостійким і надає йому особливу твердість під час приготування. Процес приготування страви іде крок за кроком, черпак бульйону за раз, часте та легке помішування. Настає час, коли крохмаль перетворює бульйон в крем, а вершкове масло робить його блискучим і маслянистим. Саме своєю шовковистістю і відрізняється різото від звичайного відвареного рису. Лише декілька малих правил із давнини, що роблять цю страву неперевершеною, здатною підкорити найвишуканіші смаки любителів простих і справжніх уподобань. Ідеальна страва на всі випадки життя, вечеря для двох чи вечеря з друзями, навіть святковий осінній обід. Дотримуйтесь рекомендацій у приготуванні і навіть для вас гарбузове різото стане досяжним!

- 300 г рису для різото (карнаролі чи арборіо)
- 500 г гарбуза
- 100 г бекону
- 50 г масла вершкового
- 2 столові ложки оливкової олії
- 1 цибуля
- 1 зубчик часнику
- 100 мл сухого білого вина
- 1 столова ложка нарізаної петрушки

- 50 г тертого сиру пармезану
- 1 літра овочевого бульйону
- сіль, свіжозмелений перець

У глибоку сковорідку влити олію, додати цибулю й часник, очищені та дрібно посічені, 2 хв легко потушувати. Додати порізаний кубиками бекон і на середньому вогні тушувати ще 2-3 хв.

Почистити і нарізати дрібними шматками гарбуз додати у сковорідку і обсмажувати 5 хв.

Додати рис перемішати та підсмажити з овочами 1-2 хв. Збільшити вогонь і влити вино, помішуючи випарувати його ще зо 2 хв.

Долити кілька черпаків бульйону так, щоб покривав рис і овочі, довести до кипіння, поперчити. Зменшити вогонь та готувати ризото на малому вогні, час до часу помішуючи та доливаючи по одному черпаку бульйону.

Рис не повинен варитися на сухо, але не варто виливати увесь бульйон одразу. Готувати рис на вогні 20-25 хв. Зернини рису мають 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.

Викласти у порційні тарілки чи в один полумисок, прикрасити петрушкою і декількома шматками гарбуза.









