

Різото з шафраном та фехелем

Різото з шафраном та фехелем - це ще літня, овочева страва, що особливо підкреслюється свіжістю фенхеля та терпкістю шафрану.

Різото - це не просто страва з рису. Це частина культури Італії, яку можна пізнавати, причому приємним способом - готуючи і смакуючи різото.

Вважають, що перші згадки про різото, як про страву з певною технологією приготування, сформованим рецептом та назвою з'являються лише в XIX столітті. Так, наприклад, «Різото по-міланськи» вперше зустрічається в одній із книг міланського автора Giovan Felice Luraschi 1829 року.

Попередньо в куховарських книгах зазначалося лише різні способи приготування рису, але є очевидним, що методи та технологія приготування страв з рису вказує на те, що різото бере свій початок у давніх формаціях італійської кухні. До речі, про різото по-міланськи, існує цікава і смачна легенда ...

Уявіть, що ми в далекому XVI столітті, а точніше в 1574 році, в Мілані, де ось уже два століття йде будівництва Дуомо - головного собору міста. На даху ще недобудованого релігійного монумента виросло ціле місто з будиночків і халупок будівельників. Саме там жив склудув Валеріо ді Фіандра, бельгієць, який повинен був створити для майбутнього собору вітражі. Для цієї великої мети він привіз із батьківщини своїх кращих учнів. Один з них був особливим - він вмів винаходити дивовижні кольори, правильно дозувати фарби. Його секрет був у дрібці шафрану, яку він додавав до фарб. Так його і прозвали - Шафран і остаточно забули справжнє ім'я.

Валеріо піджартовував над цією особливою здібністю свого учня та підкреслював, що скоро він додасть шафран навіть в рис. Цей жарт так набрид Шафрану, що він вирішив посміятися над учителем: у день весілля дочки Валеріо він підкупив кухара, щоб той додав шафран в страву з рису, яку готували на свято. Подив гостей було важко собі уявити: перед ними з'явилася ціла гора рису кольору шафрану! Однак один гість все-таки зважився спробувати страву, потім інший, потім ще і ще, і скоро від рисової гори не залишилося ні зернини.

Тепер вважається, що справжнє ризото по-міланськи без шафрану немислиме! Ця історія лише легенда, насправді ж кольорові страви беруть початок в арабській кухні.

200 гр рису карнаролі
1 фенхель
0,5 стебла цибулі порей
0,5 цибулини
1 літра курячого бульйону
1 пакетик шафрану
2 ложки потертого пармезану
50 гр вершкового масла
олія, сіль, перець

Приготувати натуральний бульйон. На сам кінець додати пакетик шафрану порошком чи пелюстками і трішки настояти його.

Помити фенхель, зрізати тверді й пошкоджені частини та нарізати тонкими скибочками.

Посікти цибулю та порей, покласти в глибоку сковорідку з декількома ложками олії і протушувати 1 хв. на малому вогні. Додати фенхель, помішуючи легко підрум'янити його протягом 15 хв.

Додати рис та обсмажити його увесь час помішуючи протягом 2 хв. Долити невелику частину бульйону, додати сіль і перець. Варити ризото на середньому вогні, помішувати час до часу і поступово підливати бульйон. Готувати протягом 20-25 хв. Зняти ризото з вогню, додати пармезан та масло, все докладно перемішати. 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 до столу прикрасивши зеленю.



Ще рецепти різото