

Різото з молюсками (Vongole)

Біле різото з молюсками є справжнім кулінарним делікатесом італійської кухні. Рецепт доволі простий та швидкий.

Вонголе або, як його ще називають, морський півник — їстівний двостулковий молюск. Назва вонголе має латинське походження і означає просто «ракушка». Стулки раковини схожі на віяло і однакові за розміром. В Італії вонголе мають дуже широке застосування.

*Цей вид молюсків добувають в Неапольській затоці в регіоні Кампанія що в Італії. Розрізняють *vongole gialla* і *vongole verace*. Останні більші і смачніші.*

Цих молюсків використовують для приготування як холодних закусок, так і для гарячих перших та основних страв. Справжнім делікатесом і визнаним шедевром італійської кулінарної традиції вважається мариновані вонголе. Очищені молюски використовують для приготування різото, а також пасти з морепродуктами.

Молюск не просто смачний, він як і всі морепродукти неймовірно корисний, хімічний склад цього продукту містить велику кількість вітамінів, а також макро і мікроелементів.

-
- 1 кг молюсків вонголе
 - 6 столових ложок оливкової олії
 - 2 зубчики часнику
 - 4 стебла петрушки
 - 1 стакан білого вина
 - 1 цибуля
 - 300 г рису *carnaroli* для різото
 - сіль
 - 1 літра рибного чи овочевого бульйону
 - 2 – 3 столові ложки сиру пармезан

Молюски промити у холодній воді кілька разів, щоб якомога краще вимити пісок.

Нагріти глибоку велику сковорідку із 2 ложками олії та із часником, роздавленим лезом ножа. Покласти молюски у сковорідку, додати 2 стебла петрушки і полити вином, накрити кришкою і на великому вогні готувати молюски до повного їх відкриття 5-7 хв.

Цибулю почистити і дрібно посікти. Відкинути молюски на глибокий друшляк з мискою щоб зберегти відвар. Коли молюски остигнуть, повиймати м'ясо із мушлів та залишити декілька для прикраси.

У цій же сковорідці легко обсмажити цибулю із наступними двома ложками олії. Додати рис і обсмажити 1 хв., влити вино та, помішуючи, випарувати протягом 2-3 хв. До рису влити гарячого відвару з молюсків.

Обережно, не вилити разом із відваром осівший на дні пісок!

Готувати рис протягом 25 хв., помішуючи та поступово доливаючи гарячий бульйон. На сам кінець додати м'ясо молюсків, приправити сіллю, перцем, посіченою петрушкою та пармезаном, накрити кришкою і залишити на 5 хв.

Різото завжди має залишатися рідкувато-в'язкої консистенції.

Перед тим, як подати різото до столу, варто його прикрасити цілими молюсками, які Ви залишили у ракушках, полити залишеною олією та присипати свіжою петрушкою.













