

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 протушувати в ній цибулю 2 хв. додати часник та ще тушувати 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.











