

Сегодня ризотто с белыми грибами.

Сегодня ризотто с белыми грибами. И снова спасибо @belonika за рецепт десятилетней давности, который я узнала на курсах в Провансе. И снова спасибо @belonika за рецепт десятилетней давности, который я узнала на курсах в Провансе.

Итак: обжариваем лук на растительном масле, добавляем туда мелко-мелко порезанные грибы. У меня сушеные белые, я их предварительно вымочила, хорошо отжала и добавила обжариваться к луку.

До полуготовности, потом немного бульона, он выкипит, и оставляем в сторону.

В другой сковороде с толстым дном обжариваем вторую порцию лука, добавляем рис. Рис должен быть правильным: Арборио или Карнароли. Другие не подойдут.

На сильном огне, рис должен пропитаться маслом и стать полупрозрачным.

Теперь самое интересное!

Открываем бутылку белого (у меня ее не было, пришлось использовать розе) и дегустируем. Да! Вино! Оно должно быть прекрасным!

Как говорили наши учителя-шефы во Франции. Все продукты, из которых мы готовим, должны быть превосходного качества!

Да-да, и вино особенно! Если пустите в готовку вино “не очень”, так и блюдо получится таким же.

Так вот, добавляем немного вина, даём ему выпариться, и ещё немного.... Сколько пожелаете.

У меня ушел примерно бокал.

Далее добавляем бульон, выпариваем, ещё бульон, тушим до готовности риса. Не забудьте посолить, поперчить.

И помните: ризотто нужно подавать немножечко Аль денте. Не передержите!

Открытую бутылку вина можно разлить по бокалам!

Приятного аппетита! Сегодня ризотто с белыми грибами. И снова спасибо @belonika за
рецепт десятилетней давности, котор...

P.S. очень хочу опять на курсы @belonikaschool