



«Пармезан может убить вкус морских гадов» О РИЗОТТО

Шеф-повар ресторана Cafe del Mar Артем Кутаков

— Чем ризотто принципиально отличается от других блюд с похожим составом — паэльи или плова?

— Прежде всего, для ризотто, блюда из риса, распространенного в Северной Италии, используются специальные сорта риса — круглый, богатый крахмалом рис сорта арборио, виалоне нано или карнароли. Сорта эти традиционно выращивались в Италии, так что технология приготовления ризотто изначально сложилась с учетом его особенностей. А именно — способности очень хорошо впитывать в себя вкусы и ароматы продуктов, с которыми он готовится.

Что же касается собственно технологии приготовления, то основное отличие от большинства блюд на основе риса состоит в том, что для ризотто зерна риса первоначально обжариваются в оливковом масле, предварительно разогретом до «дымка». Это позволяет рису «раскрыться».

Вторая характерная особенность ризотто — рис варится не на воде, а на бульоне. Бульон может быть мясным, рыбным, овощным, но всегда это какая-то уже насыщенная ароматами и вкусом жидкость. У любого повара, специализирующегося на итальянской кухне, как правило, есть целый набор бульонов, которые можно использовать для приготовления этого блюда. Добавлять бульон нужно постепенно — жидкость должна лишь едва покрывать рис, чтобы зерна не варились, а томились. В готовом ризотто должна соблюдаться кремовость консистенции (за счет введения сливочного масла, пармезана или пекорино), а сердцевина зерен должна оставаться «аль денте».

Отдельно обжаривают и все прочие ингредиенты — мясо, птицу, морепродукты или овощи. К рису их добавляют, когда обе составные части блюда доведены до полуготовности. Потом получившаяся смесь еще некоторое время томится с добавлением небольших порций бульона.

В РИЗОТТО ДОЛЖНА СОБЛЮДАТЬСЯ КРЕМОВОСТЬ КОНСИСТЕНЦИИ, А СЕРДЦЕВИНА ЗЕРЕН ДОЛЖНА ОСТАВАТЬСЯ «АЛЬ ДЕНТЕ»

Ну и последней особенностью ризотто можно считать использование при его приготовлении белого вина. Оно добавляется в рис перед введением «начинки». Вино должно выпариться, впитавшись в рис и насытив его дополнительным вкусом.

— С чем можно делать ризотто?

— В принципе, существует бесконечное множество вариантов. Это могут быть и морепродукты, и птица, и кролик. Есть чисто вегетарианские ризотто, ризотто с грибами и т. д. Целый ряд рецептов сладкого ризотто — с фруктами или ягодами. Например, классический вариант — ризотто с грушей. Блюдо получается похожим на десерт, но традиционно его подают именно как горячее.

— Добавляют ли в ризотто столь любимый итальянцами сыр?

— Обязательно. Почти все виды ризотто предполагают использование пармезана. Не кладут этот сыр только в ризотто с морепродуктами — слишком сильный вкус сыра может убить вкус морских гадов. Кстати, сыр выступает и в качестве основной «начинки» — в этом случае в ризотто добавляют несколько видов разного сыра, которые создают вместе очень интересные сочетания вкуса.

— Какие есть тонкости в приготовлении этого блюда?

— Во-первых, консистенция. Ризотто должно напоминать чуть жидкую рисовую кашу, то есть чуть-чуть растекаться. Это говорит о том, что в нем ровно столько влаги, сколько необходимо. Еще одним нюансом является введение в ризотто сливочного масла. Оно должно не расслоиться, а присутствовать в блюде в виде эмульсии. Этого можно добиться, только предварительно взбив масло. Обычно это делают деревянной ложкой.

— Используются ли при приготовлении этого блюда соусы?

— Соусы используются, но добавляются понемногу, чтобы подчеркнуть вкус. Например, в ризотто из морепродуктов может входить томатный соус.

— Можно ли ризотто готовить впрок, как плов, например?

— Нет. Это блюдо обязательно нужно сразу же подавать на стол. Оно, как правило, не готовится в больших объемах и плохо переносит разогревание. Конечно, в каких-то заведениях могут хитрить — например, делать рисовую заготовку для ризотто и по мере поступления заказов доводить порции до готовности, добавляя туда свежее пожаренную «начинку». Это проще и быстрее, но результат будет ощутимо хуже. В принципе, необходимости в таких ухищрениях нет: при соблюдении всех правил технологии ризотто готовится в течение 15 минут. Думаю, что это не так долго.

— Какое ризотто вы делаете в Cafe del Mar?

— У нас подается классический вариант ризотто — с рыбой и морепродуктами (это морские гребешки, сибас, дорада и камбала). Они нарезаются кубиками и обжариваются в оливковом масле. К рису добавляются классические итальянские специи — тимьян, розмарин и чеснок. Получается изящное и вкусное блюдо — такое, каким его готовят сами итальянцы.

Беседовал Станислав Соколов