

Учебник рисоварения

еда с Алексеем Зиминим

НА КРУГЛОЙ физиономии Энцо Петте одновременно выражение крайнего самодовольства и крестных мук. У него сегодня банкет, новое меню в вечернем ресторане, а он только что оттрубил мастер-класс. Проблема еще в том, что Энцо нравится преподавать.

Ризотто — штука капризная, как невеста. Оно не отпускает человека от плиты, требуя от него все время каких-то расшаркиваний, не вынося безучастности. Его нельзя бросать на произвол судьбы, иначе оно не то что убежит из-под венца — оно явится к алтарю не в самой лучшей форме.

Приготовление ризотто начинается с выбора риса. Основных ризоттных сортов три. Арборио, карнаролли и виалоне нано. Самый распространенный — арборио. Самый деликатный — виалоне нано. Самый удобный — карнаролли, зачатый в браке японского риса и виалоне нано и в наследство получивший сливочную текстуру и выдающуюся крахмальность. Крахмал — залог фирменной клейкой консистенции ризотто, отличающей его и от плова, и от рисовой каши.

Следующий момент выбора — жир для жарки. Это может быть оливковое, рапсовое, подсолнечное, тыквенное — любое растительное масло. Также масло может быть и сливочным. В Пьемонте я ел ризотто, приготовленное на поджаренном свином сале. Лучший повар мира Хестон Блюменталь готовит ризотто на костном мозге, а Энцо берет пополам рафинированное оливковое и сливочное.

У рафинированного масла высокая температура горения, и поэтому сливочное в его компании не превращается в черный жир с белковым углем.

Дальше нужно выбрать последовательность обжарки. Повар сицилийского ресторана «Сан-Доменико» в Таормине, демонстрируя мне базовую технику приготовления ризотто, в первую очередь обжаривал рис и только потом добавлял в сотейник лук, грибы и прочий продуктовый список. Энцо делает иначе, точнее, всякий раз по-разному. Рис имеет смысл обжаривать первым, чтобы почувствовать сладковатый ореховый запах, появляющийся через две-три минуты жарки. Если сначала пожарить лук, то различить ореховый аромат будет сложнее. Но на итоговый вкус принципиально воздействия это не окажет.

Итак, к делу. Делом будет ризотто с белыми грибами.

Помимо риса, лука, чеснока, пачки замороженных белых грибов, сли-



СЕРГЕЙ МИКЕВ

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Рис карнаролли	500 г
Репчатый лук	1 шт
Чеснок	4 зубчика
Белые грибы	500 г
Белое сухое вино	300 мл
Сливочное масло	50 г
Оливковое масло	50 мл
Куриный бульон	1,5 л
Сыр пармезан	50 г
Сливки 20%	100 мл

вочного и оливкового масла, полбутылки белого сухого вина для начала потребуется глубокий сотейник с большим диаметром и, как следствие, большой площадью испарения. И кастрюля бульона. Овощного или куриного. У говяжьего и телячьего бульона слишком яркий вкус, который может забить сливочный грибной аромат ризотто. Но в общем сгодится и говяжий. Хестон Блюменталь считает, что ризотто — такое блюдо, которому не вредит даже бульон из кубиков. Многочисленные опыты подтверждают, что лучший повар на свете и в этом случае прав. Энцо использует рукотворный куриный бульон. Но ему проще — на ресторанной кухне этого добра заготавливают на неделю 30-литровыми кастрюлями.

Также понадобится лопатка, желательно большая и силиконовая. Она в силу эластичности способна вымассировать из риса крахмал, не нарушая при этом форму ни самого риса, ни всех прочих продуктов, попавших в сотейник.

В сотейнике надо растопить сливочное и оливковое масло (в равных долях) и обжарить на этой смеси мелко нарубленный лук. Лук должен стать совершенно мягким и полупрозрачным. Всыпать рис и обжаривать его несколько минут, постоянно помешивая. Добавить мелко нарубленный чеснок, перемешать, потомить, помешивая, вместе с рисом, маслом и луком; как только чеснок практически растворится в массе риса и лука и начнет издавать свой характернейший из запахов, высыпать в сотейник крупно нарезанные белые грибы. Если они не до конца разморожены, это даже удобнее — ризотто будет сделана первая гомеопатическая инъекция жидкости, и рис потихоньку начнет привариваться. Потушив грибы с рисом минуты две-три, в сотейник надо влить стакан сухого вина, перемешать с рисом и грибами и, убрав огонь до минимума, выпаривать

большую часть алкоголя, постоянно помешивая рис. Это еще две-три минуты. Энцо использует пино гриджо. Есть повара, которые предпочитают вермут или херес. Есть те, кто смешивает разное вино и добавляет, кроме того, и крепкий алкоголь. Все это вопрос личного вкуса и содержимого винного шкафа.

Теперь влить в сотейник треть бульона, перемешать, чтобы бульон проник во все самые тайные норки, и варить рис на медленном огне, доливая бульон небольшими дозами по мере

его выкипания. Бульон, который подливается в ризотто, должен быть горячим — не кипящим, но около того. Где-то через 12 минут после начала варки риса можно его попробовать и добавить соли, если ее не хватало в том бульоне, который вы заливали в рис. Примерно через 15 минут нужно добиться того, чтобы в сотейнике в большом количестве густой околоплодной жижи булькал на две трети приготовленный рис. Практически съедобный снаружи и с крошечной пока еще твердой сердцевинкой.

На этом месте надо выключить огонь, вмешать в ризотто сливки, молотый белый перец (белый — скорее из колористических соображений, по вкусу подойдет и черный) и тертый сыр. Накрывать крышкой и оставить на три минуты доходить до готовности, используя остаточное тепло сотейника, рисовой гущи и клейкой жижи.

После чего тут же раскладывать по тарелкам и есть. Это единственный этап в приготовлении ризотто, у которого даже в либеральной вселенной повара Энцо нет альтернатив.

Алексей Зимин — главный редактор журнала «Афиша-Еда»

