

«Восхитительно нежный и мягкий» О РИСЕ АРБОРИО

Шеф-повар ресторана Porta Илья Жданов

— Чем рис арборио отличается от других сортов?

— Прежде всего, высоким содержанием крахмала. Именно благодаря этому правильно сваренный рис восхитительно нежный и мягкий. Кроме того, он прекрасно впитывает вкус и аромат продуктов, с которыми соседствует.

— Как правильно его выбирать и хранить?

— Поскольку рис, прежде чем попасть на прилавок супермаркета, проходит предварительную тепловую обработку, нужно смотреть, чтобы он был цельным, без трещин и дефектов. А хранить лучше, как и любой другой, — в сухих емкостях с плотно прилегающей крышкой.

— Для приготовления каких блюд он больше всего подходит?

— Конечно, для ризотто. Арборио — в числе самых популярных сортов для классического итальянского ризотто. Хотя, конечно, не единственный. Подойдут еще рис виалоне, нано и карнароли.

— Ризотто — это сложно?

— Не сложно, но долго. Кроме того про рис арборио говорят, что он требует постоянного присутствия на кухне. Для начала нужно обжарить его на оливковом масле до золотистого оттенка с луком шалот и слегка придавленными зубчиками чеснока и залить белым сухим вином. Оно должно покрыть рис. Можно использовать и красное вино, тогда ризотто примет розоватый оттенок. Выпариваем две трети жидкости, чтобы избавиться от алкоголя и придать рису аромат вина. Затем небольшими порциями добавляем любой бульон — овощной, рыбный, мясной — в зависимости от продукта, с которым будем готовить, при этом постоянно помешиваем рис в одном направлении. Готовим его в течение 20 минут до состояния полуготовности, затем быстро

остужаем. Такая заготовка может храниться в холодильнике до трех дней. На ее основе можно приготовить ризотто за двадцать минут.

— Так каковы же остальные ингредиенты?

— Это зависит от ваших предпочтений. Я не знаю таких продуктов, с которыми бы рис не сочетался. Это может быть мясо, различные морепродукты, овощи, любые бобовые. Предположим, мясо. Порезав на небольшие куски, обжариваем его на оливковом масле, добавляем овощи, чеснок, фасоль, бобы, цуккини, заливаем светлым бульоном, доводим до кипения, помещаем туда полуготовый рис, доводим до состояния al dente. Перед тем как снять с огня, для придания сливочного вкуса добавляем сыр крем-фреш на выбор — маскарпоне, горгонзола, рокфор и твердые сорта пекорино, грана падано. Все зависит от того, какой вкус хочется придать блюду.

— Что кроме ризотто стоит готовить из риса арборио?

— Пожалуй, еще кремобразные супы, ведь рис обладает уникальной клейкостью и свой-

ством принимать чужой вкус и аромат. Он придает супу необходимую консистенцию.

— Итак, мы готовим суп...

— Берем несколько зубчиков молодого чеснока, лук порей, его зеленую мясистую, ароматную часть, стебли молодого сельдерея, зеленый базилик — все это выкладываем на сковороду и обжариваем до золотистого цвета на оливковом масле. Добавляем щепотку риса арборио, очищенные от кожицы и семян томаты и различные овощи. Можно приправить травами, подойдут тимьян, орегано либо майоран, несколько побегов базилика. Затем все заливаем овощным бульоном или качественным томатным соком и варим, а точнее томим, периодически помешивая до готовности риса. Готовый суп протирается или взбивается в блендере, заправляется солью, перцем, базиликом и вновь доводится до кипения.

— С чем подавать такой суп?

— С гренками, хлебными крутонами. Можно подать к супу любую брускетту, например с сыром, томатами и анчоусами.

Беседовала Наталья Михайлова



АМАКС
HOTELS & RESORTS

Усть-Качка
Курорт

Комплекс процедур

МЕРТВОЕ МОРЕ*

Усть-Качки

Здоровье из недр земли!

Тел. (342) 295-24-56,
www.amaks-hotels.ru

- Потрясающий лечебный эффект
- Незабываемые ощущения
- Современные технологии
- Щедрый дар уральской природы

*Бромйодный рассол для бассейна добывается с глубины 875 м из древнего Пермского моря, по минерализации вода идентична воде Мёртвого моря.

ИМЕЮТСЯ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ. НЕОБХОДИМО ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ СО СПЕЦИАЛИСТОМ.