

Ризотто: закон и благодать

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

ИТАЛЬЯНЕЦ Пьетро Ронгони (о ресторане *Aromi la Bottega*, где он работает, я рассказывала пару месяцев назад) говорит, что точно знает, когда началась ризоттомания: в пятидесятых годах прошлого века после выхода одного из первых фильмов неореализма — «Горького риса» Де Сантиса. Тогда мир впервые узнал и увидел, смеется Ронгони, что в Италии растет свой, совершенно непохожий, например, на индийский или среднеазиатский, рис. В картине снято реальное хозяйство *Cascina Veneta*, известное именно теми сортами риса, которые позволяют приготовить идеальное ризотто: нежные, чуть тверденькие внутри зерна ложатся бархатно кремовой волной — «all'onda» по-итальянски. Ведь именно эти «сердечки», которые бьются внутри волны и отличают ризотто от всех других блюд из риса: пудингов, каш, пилава или плова и даже ближайшей к нему испанской паэльлы. А в фильме Де Сантиса, она сама, нежная волна то есть, воплотилась в образе таких сильных страстей, что у многих даже возникла уверенность: ризотто — еда, замешанная на любви. Вот, поверьте, говорит Пьетро, если приготовить правильно, даже от самого простого, бьянко, и то с ума можно сойти, а уж с чем-то особенным, с лесными грибами, например, это и вовсе царское угощение.

Пьетро начинает терпеливо объяснять мне финальную мантекатуру, то есть вбивание масла и сыра. Снять почти готовое ризотто с огня. Дать отдохнуть полминуты. За это время температура немного падает — и тогда добавляем сыр и кубики холодного масла, — все интенсивно размешиваем до образования нежной сливочной эмульсии. Многие делают здесь сразу две распространенные ошибки. Во-первых, кладут масло, не снимая ризотто с огня — в таком случае оно скорее растечется, а не эмульгируется. Для облегчения процесса масло лучше нарезать маленькими кубиками и охладить (кстати, у Валентино Бонтемпи, доброго приятеля Ронгони, в холодильнике рядом с плитой всегда стоит миска с заготовленными кубиками). Во-вторых, дополняют или заменяют масло жирными сливками. В хорошем ризотто, говорит Ронгони, сливочность — она не от сливок. Мне от Пьетро тоже досталось — мол, зачем умничала и спрашивала: «Так мешать или не мешать?». Тебе что, брюзжал он, двадцать минут настоящей еде отдать жалко? Нужно мешать, и от плиты отходить нельзя.

У Пьетро Ронгони для ризотто заведены отдельные сковородки — в них он больше ничего не готовит и использует годами: мол, старые лучше. Он очень любит рис сорта *Carnaroli* — за высокое внутреннее содержание крахмала. Выпускает этот рис крахмал постепенно и может вобрать просто огромное количество жидкости (до 10 раз больше своего веса) и при этом не сломаться, не потерять своего тверденького жемчужного сердца. Особенно *Carnaroli* подходит для ризотто с такими устойчивыми к длительной тепловой обработке ингредиентами, как грибы. Рис нельзя мыть. Никогда. Зачем смывать крахмал, когда в нем все? (Это Ронгони в ответ на мой рассказ,



Ризотто с белыми грибами

- 1 рис карнароле (300 г)
- 2 белые грибы (300 г)
- 3 лук (45 г)
- 4 коньяк или бренди (100 мл)
- 5 куриный бульон (до 1,5 л)
- 6 оливковое масло (50 г)
- 7 сливочное масло (50 г)
- 8 очищенное сливочное масло (1 ст. ложка)
- 9 пармезан (120 г)
- 10 соль, перец, розмарин для украшения

как в одном ресторане рис оставляют в холодной воде, чтобы потом приготовить за пять минут.) Бульон, исключительно домашний и качественный, вливается в ризотто постепенно, по мере готовки, и он должен быть горячим, но не кипящим. Вино берем достойное: не дорогое, но приличное, которое можно и на стол поставить. Оно должно быть комнатной температуры, и его вливают, сняв на пару секунд сковородку с огня. Но в грибном ризотто Ронгони и вино считает лишним: в самих грибах и так есть кислотка — зачем им сухое вино? Гораздо лучше здесь работает коньяк, мощный катализатор вкуса. Белые, они ведь довольно резкие — коньяк смягчает их вкус и делает его еще более сложным. Масло нужно оливковое и отменного качества сливочное. Пьетро редко кладет в ризотто чеснок, а в грибном предпочитает даже минимальное количество лука: его вкус слишком сильный,

ЕСЛИ ПРИГОТОВИТЬ РИЗОТТО ПРАВИЛЬНО, ДАЖЕ ОТ САМОГО ПРОСТОГО С УМА МОЖНО СОЙТИ, А УЖ С ЧЕМ-ТО ОСОБЕННЫМ, С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, НАПРИМЕР, ЭТО И ВО ВСЕ ЦАРСКОЕ УГОЩЕНИЕ

он может нарушить общую гармонию. Сыр нужен такой, который не тянется «нитеями», как «Российский», а немного «зернится» и крошится. Пармезан, пекорино, грана падано — вот эти сорта, плавясь, эмульгируются и превращаются в легкий «крем». Еще он настоятельно советует не мыть грибы: даже от быстрого ополаскивания под струей они наполняются влагой и теряют часть аромата. Их лучше осторожно и тщательно вытирать влажными салфетками. Если у вас сушеные грибы, то вода, в которой они размокают, в ризотто не используется: слишком у нее резкий и концентрированный вкус и запах — ее оставляют для соусов. В Италии свежие белые для ризотто не жарят в нашем понимании, а скорее томят на сливочном масле, чтобы их цвет не изменялся. Но для москвичей, которые предпочитают «румяный» гриб, Пьетро — так и быть! — делает карамельную корочку. Все теперь понятно? Тогда давайте готовить. Нет, постойте, мнется Пьетро — и говорит что-то задушевное, в смысле: любите ли вы ризотто, как люблю его я?

Лук нарезаем очень мелко, грибы, напротив, крупными кусками. В холодную сковородку наливаем оливковое масло. Когда согреется, немного томим лук. Выкладываем свежие белые грибы, резервируя несколько больших кусочков, из которых потом при подаче можно сложить «целые» грибы (их нужно отдельно на маленькой сковородке поджарить на очищенном сливочном масле). Тушим все вместе 4–5 минут, помешивая. Когда грибы станут более мягкими, вливаем в сковородку неполную чашку горячей воды и доводим до кипения. Когда жидкость почти выпарится, высыпав рис и перемешиваем, чтобы он пропитался маслом и ароматным грибным духом. Добавляем коньяк. Продолжая помешивать, выпариваем алкоголь, затем доливаем воду или бульон по половнику, чтобы консистенция содержимого сковородки все время напоминала густое повидло. С этого момента ризотто готовится около шестнадцати минут. Когда зерна риса разбухнут и выделят крахмал, а в сковороде останется совсем немного крахмалистой горячей жидкости, снимаем сковородку с огня, а через полминуты вмешиваем пармезан и сливочное масло. Нежно перемешиваем до образования сливочной эмульсии. Украшаем обжаренными белыми грибами и веточками розмарина — и немедленно несем к столу. И наслаждаемся! Правильное сезонное ризотто и без лангустинов — вполне себе звездное блюдо. Если, конечно, оно замешено на настоящих чувствах.

www.vkusitsvet.ru