

ИНГРЕДИЕНТЫ

КУПИТЬ СВЕЖЕЕ:

- * шампиньоны
- * лимоны
- * красный лук
- * голень индейки
- * клубника

ИЗ ШКАФА:

- * шафран
- * оливковое масло
- * лук
- * белое вино
- * рис для ризотто
- * соль
- * черный перец
- * изюм
- * чернослив
- * сухой херес
- * рубленые томаты в собственном соку
- * кедровые орешки
- * сахар
- * баллончики с закисью азота для сифона

ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА:

- * масло
- * сыр пармезан
- * натуральный йогурт
- * сливки 35%-ной жирности

ИЗ МОРОЗИЛЬНИКА:

- * куриный бульон (с. 57)

Ризотто с шафраном и грибами



—
**Индейка
по-каталонски**
—

—
**Йогуртовая
пена
с клубникой**
—



**ГРАФИК
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Часы до
начала
ужина

За 24 часа

Замочите изюм и чернослив
в хересе

4

3½

3

2½

2

За 1 час 30 минут

Начните готовить индейку.
Обжаривайте 30 минут,
накройте и оставьте в тепле

1½

Приготовьте йогуртовую
смесь, поставьте в холо-
дильник

1

Нарежьте лук для ризотто

За 40 минут

Разогрейте куриный бульон
и поджарьте шафран для
ризотто

За 30 минут

Начинайте готовить ризотто

½

Обжарьте кедровые орешки

Вымойте и разрежьте клуб-
нику пополам

За 5 минут

Нарежьте шампиньоны

Положите в ризотто сливоч-
ное масло, сыр и грибы

Посыпьте индейку кедровы-
ми орешками

Начало
ужина

Перед десертом

Разложите йогуртовую
пену по тарелкам,
уложите клубнику

Десерт

Ризотто с шафраном и грибами

Очень важно подобрать для ризотто правильный сорт риса. В Италии обычно используют «арборио», «карнароли» и «виалоне нано». Если эти сорта вам недоступны, найдите круглозерный рис с большим содержанием крахмала.

	Для 2	Для 6	Для 20	Для 75
Куриный бульон (с. 57)	600 мл	1,8 л	7 л	22 л
Шафран	1 щепотка	2 щепотки	1,2 г	4 г
Оливковое масло	1½ ст. л.	50 мл	125 мл	425 мл
Лук, мелко нарезанный	1 ч. л.	2 ч. л.	120 г	400 г
Белое вино	2 ст. л.	4 ст. л.	200 мл	750 мл
Рис для ризотто	180 г	540 г	1,8 кг	7 кг
Шампиньоны	2 шт.	6 шт.	800 г	3 кг
Сливочное масло	1 ч. л.	1 ст. л.	60 г	200 г
Тертый пармезан	30 г	100 г	300 г	1 кг
Лимонный сок	1 ч. л.	2 ч. л.	35 мл	120 мл

Начало →

Налейте бульон в кастрюлю, накройте крышкой и доведите до кипения.

Заверните рыльца шафрана в фольгу.

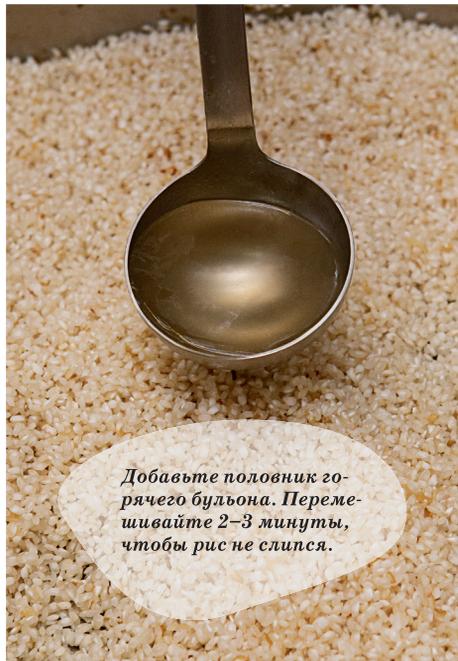
Прогревайте на сковороде на среднем огне 1 минуту. Следите, чтобы шафран не подгорел. Остудите.

Нагрейте масло в большой кастрюле на среднем огне. Выложите лук и обжаривайте примерно 5 минут до мягкости и золотистого цвета.

Влейте белое вино и соскребите со дна кастрюли все, что к нему пристало.

Когда большая часть вина выпарится, добавьте рис и готовьте, перемешивая, 3 минуты.

Продолжение >



Добавьте половник горячего бульона. Перемешивайте 2-3 минуты, чтобы рис не слипся.



Влейте оставшийся бульон. Мелко покрошите шафран и посыпьте им бульон.



Варите еще 16 минут, часто перемешивая.



Тем временем быстро вымойте шампиньоны и высушите их на бумажном полотенце. Тонко нарежьте на овощерезке или острым ножом.



Когда рис впитает почти всю жидкость, но еще будет немного твердым на вкус, добавьте сливочное масло.



Добавьте пармезан. Хорошо перемешайте. Приправьте солью, перцем, полейте лимонным соком. Разложите ризотто по тарелкам.



Выложите нарезанные шампиньоны на ризотто. Тепло от него слегка «сварит» их.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

