АЗБУКА ВЕРЫ



Ризотто со свёклой и голубым сыром

Ризотто со свёклой и голубым сыром – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Ризотто со свёклой и голубым сыром

Ингредиенты (на 3-4 порции)

- рис для ризотто (арборио или карнароли) - 300 г,
- свёкла - 300-350 г,
- сыр с голубой плесенью (горгонзола, дорблю или рокфор) - 100-120 г,
- овощной бульон - 1,2 л,
- лимонный сок - 1 ст. ложка,
- репчатый лук - 1 шт.,
- чеснок - 2 зубчика,
- сливочное масло - 50 г,
- оливковое масло - 2 ст. ложки,
- пармезан - 40 г,
- грецкие орехи или фундук - горсть для подачи,
- тимьян свежий - 2-3 веточки,
- соль,
- свежемолотый чёрный перец - по вкусу.

Приготовление

1. Заранее подготовить свёклу.
2. Корнеплод тщательно помыть, завернуть в фольгу и запечь в духовке при температуре 200 °C 45-60 минут до мягкости.
3. Готовую свёклу остудить, очистить, произвольно нарезать, сложить в чашу блендера и измельчить в пюре, добавив 2-3 ст. ложки овощного бульона.
4. Орехи подсушить на сухой сковороде 2-3 минуты, остудить и крупно порубить.
5. Лук и чеснок очистить, ополоснуть и мелко нарезать.
6. В сотейнике разогреть овощной бульон и держать на минимальном огне, чтобы он оставался горячим.
7. В глубокой сковороде с толстым дном разогреть оливковое масло и 30 г сливочного масла.
8. Выложить лук и обжарить на среднем огне 3-4 минуты до прозрачности, не допуская подрумянивания.
9. Добавить чеснок и обжарить ещё 1 минуту.
10. Всыпать в сковороду сухой непромытый рис и перемешивать 1-2 минуты, пока зёрна не станут полупрозрачными по краям.
11. Влить 100 мл горячего бульона и лимонный сок и готовить, помешивая, пока жидкость почти не впитается.
12. Влить половник горячего бульона так, чтобы он едва покрывал рис.
13. Помешивать ризотто на среднем огне, пока жидкость почти не впитается, затем добавить следующий половник. Повторять около 15 минут.
14. Когда рис будет почти готов, то есть станет мягким снаружи и упругим в серединке, вмешать свекольное пюре и готовить ещё 2-3 минуты, помешивая.
15. Снять сковороду с огня, добавить оставшиеся 20 г холодного сливочного масла, тёртый пармезан и половину раскрошенного голубого сыра.
16. Энергично перемешать до кремовой консистенции.
17. Попробовать и при необходимости посолить и поперчить.
18. Если ризотто кажется слишком густым, добавить 2-3 ст. ложки горячего бульона.

19. Накрыть сковороду крышкой и дать ризотто постоять 2 минуты.
20. При подаче разложить ризотто по глубоким тарелкам, посыпать оставшимся голубым сыром, рублеными орехами и листьями свежего тимьяна.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch