

Ризотто - простота итальянской изысканности | Risotto - the simple Italian refinement

Автор: Павел Ремеслов, [Женева](#) , 05.07.2013.



Творение Павла Ремеслова

С приходом лета организм требует чего-то легкого, освежающего, такого, что приятно съесть где-нибудь на берегу озера, запивая прохладным вином. Предложение от нашего гастрономического обозревателя.

| In summer one needs something light and fresh. Our food specialist has a suggestion.
Risotto - the simple Italian refinement

Думая об Италии, на мысли сразу приходит итальянская мода, музыка, спортивные машины и конечно же итальянская кухня, ставшая популярной во всем мире. В каждом престижном отеле итальянский ресторан теперь - must. Культура простой и сезонной пищи, приправленной первосортным оливковым маслом, стала символом этой европейской страны. А ризотто - символом этой кухни!

Главная составляющая этого традиционного блюда - специальный рис, сваренного в бульоне, который добавляется 6-7 раз по мере его испарения. «Сопутствующие продукты» могут быть самые разные - морские продукты, овощи или мясо. Соответственно, рыбное ризотто будет сварено на рыбном бульоне.

Впервые ризотто упоминалось уже в рукописях XV века. В северной части Италии, в местечке под названием Вале де По, зародилась культура выращивания специального типа риса Карнаролли, гранулы которого способны впитать до семи объемов жидкости и неограниченный объем аромата. Существуют также типы риса Арборио или Виалонэ Нано. Использование того или иного типа зависит от региона, не забывайте, Италия - страна строгих традиций.

Говоря об итальянской кухне в целом, нельзя не сказать несколько слов о поваре, изменившем ход развития современной итальянской кухни, о кухонном Папе римском, как называют его в Италии, Гуальтерро Маркези (Gualtiero Marchesi). Основатель первого итальянского ресторана, получившего три мишленовские звезды, этот талантливейший человек основал гастрономический ресторан в Италии. Он пересмотрел всю итальянскую кухню, нашел и устранил ее слабые места, и, продумав множество деталей, сделал ее еще вкуснее и привлекательнее! В истории итальянской кухни шеф занял место бунтаря и революционера. В 1970-х годах он вернулся в Италию из Франции, где проработал в знаменитых ресторанах, в том числе, в Maison Troigros в Роанне. В своем собственном ресторане, Маркези первым делом отказался готовить пасту! Своей творческой кухней он хотел обратить внимание людей на продукт, приготовленный с уважением.

Маркези преподавал урок целому поколению поваров, которые затем распространили «новое понятие итальянской гастрономической кухни» по всему миру. Маэстро можно приравнять к таким личностям как Поль Бокюз (Paul Bocuse) во Франции или Фредди Жирардэ (Fredy Girardet) в Швейцарии.

В женевском ресторане Châteaudevieux итальянский заместитель шефа Маттео Гида, в паре с которым я работаю, три года проработал в знаменитом ресторане у Гуальтерро Маркези. Именно Маттео передал мне секреты оригинального итальянского ризотто! Первое наставление: ризотто подается «al dente» и должно быть «текущим как волна». Также оно должно содержать немного кислинки, для этого среди ингредиентов - белое вино и несколько капель лимонного сока.

Выношу на ваш суд мою версию гастрономического ризотто, придуманную с учетом всех наставлений моих учителей! Сравнительно простой рецепт из замечательных продуктов, доступных круглый год.

Ризотто «Акварелло» , гребешки, шпинатный крем и овощи

Рецепт на 4 персоны, реализуем за 1 час. Может быть предложен как горячее блюдо или как закуска (меньшая порция).

Ризотто

200г рис «Акварелло»
2лт куриный бульон
20г оливковое масло
20г лук
30г сливочное масло
20г тертый пармезан
6 капель лимонного сока
морская соль
белый тертый перец

Приготовление:

- слегка обжарить лук с рисом в горячем оливковом масле (рис должен стать прозрачнее)
- полностью накрыть рис горячим бульоном (должно сразу закипеть!)
- варить ровно 14 минут при слабом кипении, периодически доливая бульон. К концу весь бульон должен испариться
- добавить холодное сливочное масло и пармезан
- добавить приправы и лимонный сок
- тщательно перемешать и, если ризотто слишком густое, добавить бульона (должно быть текучим!)

Шпинатный крем

500г шпинат (мытый)
200г сливки 35%
соль, белый тертый перец

Приготовление:

- сделать крем из шпината, приготовить овощи, затем приступить к варению риса (когда рис сварится, все должно уже быть готово для сервировки!!!)
- завершить ризотто, выложить в центр тарелки и похлопать тарелку снизу - ризотто само равномерно растечется в центре
- обжарить гребешки (сковорода должна быть заранее нагрета!)
- разложить гребешки, затем овощи (в данном блюде - холодные)
- чайной ложкой разлить крем из шпината и завершить украшение травами
- слегка присыпать морской солью (fleur de sel)

Овощи

12шт маленькая морковь
4 шт репчатый лук
свежие травы
морская соль

- отварить морковь в минеральной воде и охладить в ледяной
- отделить зеленные стебли репчатого лука и сам лук тонко нарезать вдоль фибр

- приправить овощи морской солью

Гребешки

12шт гребешки по 30-40г

10г оливковое масло

морская соль

Приправить морской солью и обжарить гребешки по 30 сек с двух сторон

Приятного аппетита!

[Женева](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/gurm/15859>