

КАРТОЧКА РЕЦЕПТА

Ризотто с горгонзолой

Классическое блюдо итальянской кухни из региона Кампания. Основные ингредиенты: шпинат, рикотта, с горгонзолой. Время приготовления: 60 минут, на 6 порций. Сложность: средний. Подходит для: без глютена.

60 мин | 6 порц. | 393 ккал

Кратко о рецепте

Категория

Ризотто

Время приготовления

60 мин

Сложность

Средний

Калорийность

393 ккал

Порции

6

Дата публикации

6 февраля 2026 г.

Ингредиенты

- Рис арборио — 320 г
- Бульон (куриный/овощной) — 1 л
- Белое сухое вино — 100 мл
- Сливочное масло — 60 г
- Пармезан — 80 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Шпинат — 300 г
- Рикотта — 250 г

Шаги приготовления

1

Разогрейте бульон в отдельной кастрюле и держите горячим на слабом огне. В широкой сковороде или кастрюле с толстым дном разогрейте половину сливочного масла, обжарьте мелко нарезанный лук 5 минут до прозрачности.

2

Добавьте рис арборио и обжаривайте 2 минуты, помешивая, пока зёрна не станут полупрозрачными по краям. Влейте белое вино и готовьте, помешивая, до его полного выпитывания.

3

Начните добавлять горячий бульон по одному половнику за раз, постоянно помешивая. Каждую следующую порцию добавляйте только после полного выпитывания предыдущей. Этот процесс займёт около 18-20 минут.

4

За 5 минут до готовности добавьте основные ингредиенты рецепта (грибы, морепродукты, тыкву, шафран и т.д.). Рис должен быть приготовлен, но сохранять лёгкую упругость в центре зерна.

5

Снимите с огня, добавьте оставшееся сливочное масло и тёртый пармезан. Энергично перемешайте — это называется «мантекатура» и придаёт ризотто кремовую текстуру. Посолите, поперчите и подавайте немедленно.

Советы и примечания

- Это блюдо родом из Кампания — одного из кулинарных регионов Италии со своими традициями и особенностями.
- Подходит для особого питания: без глютена.
- Блюдо среднего уровня сложности. Внимательно следите за температурой и временем приготовления.
- Используйте только качественные итальянские продукты: оливковое масло первого отжима (*extra vergine*), выдержанные сыры (пармезан, пекорино) и свежие травы — это существенно влияет на итоговый вкус.