



# Ризото с гъби, див чесън и Гурме



2 порции

## Продукти

- ½ чч ориз арборио или карнароли
- 750 мл зеленчуков бульон
- 5-6 сушени манатарки
- 1 стрък праз или глава лук нарязани много на ситно
- 250 г пресни гъби печурки или горски гъби
- 10 листа див чесън
- 2 сл зехтин
- 2 сл масло
- 30 грама настърган пармезан
- ¼ чл [SoGood „Гурме“](#)
- сол
- прясна мащерка



Рецептата е взета от [блога на Деси](#)

## Приготвяне

Приготвянето на ризото само по себе си е лесно, но за да направим хубаво ризото, трябва да спазим няколко правила.

Първо, използвайте италиански ориз за ризото – арборио или карнароли. Второ, направете си собствен зеленчуков или месен бульон. Трето, за да постигнете кремообразната консистенция на ризото, бульонът трябва да се добавя постепенно, а оризът да се бърка постоянно. Четвърто, пригответе си всички продукти предварително – измерени и нарязани. Тъй като ризотот се бърка постоянно, веднъж като започнете да готвите няма да може да правите нищо друго.

Времето за приготвяне на ризото отнема около 25 минути от първото добавяне на бульона. Времето зависи от качеството на ориза, понякога може да се наложи да добавите и малко повече бульон.





Накиснете манатарките в топла вода и оставете да омекнат. Почистете и нарежете на парчета другите гъби. Нарежете листата див чесън и пряза. Настържете пармезана. Измийте ориза. Заоплете си бульон предварително.

В средна по големина тенджера загрейте 1 сл масло с 1 сл зехтин. Добавете пряза/лука и дивия чесън. Задушете за 1-2 минути. Добавете нарязаните гъби и бъркайте, докато се изпари водата. Добавете ориза и разбъркайте, докато стане прозрачен. Започнете да добавяте бульона постепенно – черпак по черпак, като непрекъснато бъркате. Добавяте нов

черпак след като предишният се е абсорбирал напълно от ориза. Когато остане около 1/3 от бульона, пробвайте ориза дали е омекнал. Ако все още не е ал-денте, налейте още малко бульон. Преди да добавите последния черпак течност, добавете пармезана, една лъжица масло и разбъркайте. Сипете последния бульон, разбъркайте и отстранете от огъня. Добавете ¼ чл „Гурме“ и посолете на вкус.

Дръпнете от огъня и сервирайте веднага. По желание поръсете с прясна мащерка и допълнително пармезан.

## Допълнителна рецепта за зеленчуков бульон

### Продукти

- 300 г лук /около 2 големи глави/
- 150 г моркови /1 голям морков/
- 2-3 стебла селъри
- 250 мл бяло вино
- 50 мл хубав винен оцет
- 2 сл масло или зехтин
- 2-3 дафинови листа
- 10 стръкчета магданоз
- 3-4 стръкчета мащерка или ½ чл суха
- 1 скилидка чесън
- 1.5 литра вода

### Приготвяне

Нарежете зеленчуците на едро. Сложете ги в голяма тенджера заедно с маслото и задушете за 10 минути, като ги разбърквате от време на време. Сипете водата и варете 10 минути. След това добавете виното, оцета и подправките. Варете още 20 минути. Изключете котлона и оставете сместа да изстине. След това отцедете и приберете в хладилника.

Изполвайте при необходимост.