



РИЗОТТО С УЛИТКАМИ И ГРИБАМИ

Наконец-то вернулся любимый и мне есть кому готовить улитки!

Дети пока не готовы на такие эксперименты! Но возможно вскоре мне удастся привить им любовь к этому деликатесу!

Филе улиток и фаршированные улитки в восьми видах соуса можно преобрести у [@snail_farm_u](#)

Ризотто я просто обожаю, готовлю его уже с закрытыми глазами и никогда не варю просто рис.

По принципу этого рецепта смело готовьте ризотто с любой "начинкой".

Понадобится:

филе улиток - 200 граммов
грибы (шиитаке, шампиньоны, эринги) - 100 граммов
лук - 1/2
чеснок - 2 больших зубочка
вино красное сухое - 100 миллилитров
бульон или просто горячая вода - 400 миллилитров
рис арборио - 200 граммов
брококколи - 50 граммов
пармезан - 60 граммов
сливочное масло - 30 граммов
оливковое масло - 2 столовые ложки
соль по вкусу

Приготовление:

Улитки разморозь и обсуши.

Грибы нарежь кубиками, лук и чеснок (1 зубчик) нарежь мелко, брокколи помой и разбери на мелкие соцветия.

В сковороде растопи сливочное масло в оливковом и обжарь на нем лук и чеснок.

Добавь улитки и помешивая готовь 3-4 минуты.

Влей вино и на большом огне выпари его полностью.

Добавь грибы, посоли и готовь еще пару минут.

Переложи улитки и грибы в тарелку, а в эту же сковороду добавь еще кусочек сливочного масла и немного оливкового.

Всыпь рис на сковороду и обжарь его пока он не впитает все масло и не станет прозрачным.

Влей бульон или воду, так чтобы рис был полностью в воде, посоли.

Добавь придавленный ножом чеснок, убавь огонь и готовь 15-20 минут.

Когда жидкость полностью выпарится, добавь брокколи, и готовь пару минут помешивая.

Теперь верни улитки с грибами в сковороду, добавь натертый на мелкую терку пармезан, перемешай и подавай.