

Ризотто с печеной тыквой и сыром Blue Cheese



Ингредиенты

- Рис арборио 120 г
- Тыква мускатная 200 г
- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 20 г
- Лук репчатый 10 г
- Чеснок 1 зубчик
- Сыр твёрдый 20 г
- Белое вино 100 мл
- Оливковое масло 20 г
- Сливочное масло 20 г
- Мед 1 ст. л.
- Мускатный орех 1/4 шт

Приготовление

Тыкву очистить от кожуры и семечек, сбрызнуть оливковым маслом и одной столовой ложкой мёда.

Выложить в огнеупорную форму, накрыть фольгой и запекать в духовке при температуре 170 градусов 35 минут или до мягкости тыквы.

Вынуть тыкву из духовки, половину тыквы выложить в стакан, вылить туда весь оставшийся сок от тыквы и пробить блендером.

На оливковом масле обжарить без цвета лук и чеснок.

Добавить рис, прогреть его, добавить белое вино и пропарить рис 3-5 минут.

Добавить 150-250 мл воды или бульона и варить на медленном огне.

В ризотто выложить две-три столовые ложки тыквенного пюре, сливочное масло и сыр плавленный Blue Cheese. Всё аккуратно перемешать.

В тарелку выложить ризотто, посыпать твёрдым сыром, выложить красивые кусочки запечённой тыквы и полить соусом Blue Cheese.

Тип продукта



Сыр плавный Blue cheese
(Блючиз)
500 г