

Рецепт: Ризотто по-гавайски



Ризотто по-гавайски – это не просто блюдо, это танец вкусов. Нотки консервированного ананаса дают идеальное сочетание нашему блюду. Если коротко, то ризотто по-гавайски – это сытное и интересное блюдо, которое должно понравиться искушенному гурману.

Ингредиенты:

Рис – 1 стакан

Бекон – 100 г
Болгарский перец – 1 шт.
Ананасы консервированные – 1/2 банки
Сыр твердых сортов – 100 г
Горошек зеленый (замороженный) – 100 г
Масло растительное

Способ приготовления:

Шаг 1:

Хорошо промываем стакан риса и даём стечь воде.

Шаг 2:

Берём 100 – 120 г бекона и нарезаем его очень тонкими ломтиками.

Шаг 3:

В разогретом сотейнике без добавления масла слегка обжариваем бекон.

Шаг 4:

Добавляем к бекону растительное масло (4 – 5 столовых ложек), нагреваем и добавляем рис.

Шаг 5:

Прожариваем рис в течение трёх минут на умеренном огне при частом помешивании (если масла будет недостаточно, можно добавить).

Шаг 6:

Моем и чистим один болгарский перец красного цвета, нарезаем кубиками или соломкой.

Шаг 7:

Освобождаем от жидкости 1/2 банки консервированных ананасов. Режем их кубиками.

Шаг 8:

Трём на мелкую тёрку 100 – 120 г твёрдого сыра.

Шаг 9:

Добавляем к рису перец, ананасы, 100 г замороженного зелёного горошка, сок ананасный и стакан воды (можно чуть больше). Тушим всё вместе 15 минут, выбрав маленький огонь.

Шаг 10:

Добавляем по вкусу приправу для плова и доводим до готовности.

Шаг 11:

Выключаем огонь, накрываем сотейник крышкой и укутываем. Даём настояться в течение 15 – 20-и минут, а затем приступаем к дегустации, не забыв посыпать перед подачей на стол тёртым сыром и измельчённым зелёным луком.

Ризотто по-гавайски готово.

Приятного аппетита!