



Дуже важливо вибрати горгондзолу **DOLCE** (з італ. *dolce* — солодкий), а не пікантну (з італ. *piccante*), щоб інтенсивний смак сиру не домінував і не зіпсував всієї страви.

УЛЮБЛЕНЕ РИЗОТО З ГОРГОНДЗОЛОЮ І ГРУШЕЮ

30–35 хв



середній



Я не прихильник базового ризото, тому, коли готую, завжди додаю кілька складників, які урізноманітнюють страву. Поєднання горгондзоли та груші — незвичайне й чудово доповнює інші смаки. Ви від нього розтанете!

Інгредієнти на 2 порції:

½ груші

1 ст. л. меду

150 мл білого сухого вина

1 червона цибулина

2 зубчики часнику

2–3 скибки свіжого
перцю чилі

180 г рису

200–250 мл овочевого
бульйону

50 г солодкої горгондзоли
(з італ. *dolce*)

80–100 г пармезану

8–10 листочків м'яти

2 ст. л. вершкового масла

1–2 ст. л. оливкової олії

сіль і перець (до смаку)

1. Наріжте грушу скибками й обсмажте на вершковому маслі. Додайте мед і 50 мл вина. Зменште вогонь, аж поки алкоголь випарується і соус загусне (приблизно 2 хвилини).
2. Нарізані дрібними кубиками цибулю, чилі й часник посмажте на оливковій олії. Додайте рис і смажте хвилину. Влийте рештки вина (заздалегідь розділіть на 3 порції, приблизно по 30 мл), аж поки рис вбере рідину.
3. Порціями додайте теплий бульйон до рису.
4. Варіть ризото на повільному вогні, часто помішуючи. Помішування надає ризото кремоподібної консистенції. Варити до стану готовності аль денте (з італ. *al dente* — на зуб).
5. Додайте горгондзолу, приблизно 50 г пармезану та ложку вершкового масла. Посоліть і поперчіть на свій смак, перемішайте.
6. Після приготування залиште ризото на сковороді приблизно на 5 хвилин.
7. Потім насипте ризото на тарілку. На одну половину викладіть обсмажену грушу з соусом. Другу половину посипте тертим пармезаном.
8. Прикрасьте листочками м'яти.



ЛІНГВІНЕ З ПОМІДОРАМИ Й КИСЛОМОЛОЧНИМ СИРОМ

15–20 хв



легкий



Це рецепт мого вітчима Мауро Тестарді. Гадаю, ця страва виникла випадково. Рикоти в холодильнику не виявилось, тож Мауро використав замість неї кисломолочний сир — і вийшло неймовірно смачно! Сир чудово розчиняється в помідорах і створює густий ароматний соус.

Інгредієнти на 2 порції:

- 180 г пасту лінгвіне
- 1 зубчик часнику
- 1 бляшанка помідорів
- 200 г копченого або кисломолочного сиру
- 1 пучок петрушки
- 1 склянка води, в якій варили пасту
- 1 ст. л. оливкової олії
- 1 ч. л. солі
- 1 ч. л. перцю пармезан

1. Варіть пасту згідно з інструкцією на пакуванні. Тим часом збризніть сковороду оливковою олією і посмажте грубо нарізаний часник.
2. Додайте консервовані помідори. Тушкуйте все близько 10 хвилин на маленькому вогні без покриття. Посоліть і поперчіть.
3. Додайте зварену до стану аль денте пасту в соус і за потреби додайте води. Все перемішайте. Знявши сковороду з вогню, всипте сир і подрібнену петрушку.
4. Знову перемішайте, додаючи воду з-під пасту, до досягнення ідеальної кремоподібної консистенції.
5. Викладіть пасту на тарілку й натріть зверху пармезан. Не шкодуйте пармезану 😊.

Паста лінгвіне (з італ. *linguine* — язички) відрізняється від спагеті формою і товщиною. Ці макаронини мають сплюснену форму, вони схожі на рейки.