



Герсотто с обжаренными эринги

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 20 Mins
Время 25 Mins
приготовления
Порции 4

Кремовый ячменный ризотто из перловки с обжаренными грибами эринги. Простое осеннее блюдо с ароматной грибной ноткой и свежим травяным соусом из петрушки, розмарина и тимьяна.

Герсотто

2 столовая ложка оливковое
масло

200 г лук-порей, тонкими полосками

150 г грибы эринги, кусочками примерно по 1 см

1 шалот, мелко нарезанный

2 зубчики чеснока, мелко нарезанный

¼ ч.л. соль

немного перец

200 г перловая крупа

150 мл белое вино

600 мл овощной бульон

100 г тертый сыр Сбринц

100 г масло, кубический

немного соль

некоторые перец

Топпинг

5 столовая ложка оливковое
масло





2 веточки розмарин, листья, мелко нарезанные

2 веточки тимьян, листья мелко нарезанные

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

½ чили, мелко нарезанный

1 щепотка сахар

¼ ч.л. соль

некоторые перец

некоторые оливковое масло

150 г грибы королевская вешенка, нарезать вдоль на ломтики толщиной примерно 3 мм, слегка надрезать крест-накрест

Герцотто

Разогрейте оливковое масло в сковороде на среднем огне (уровень 6-7). Добавьте порей, грибы, шалот и чеснок, обжаривайте примерно 5 минут. Приправьте солью и перцем. Добавьте перловую крупу и слегка обжарьте. Влейте белое вино и дайте ему немного выпариться. Добавьте овощной бульон, доведите до кипения на сильном огне (уровень 8). Уменьшите нагрев до низкого или среднего уровня (уровень 3-4) и тушите примерно 25 минут, время от времени помешивая. Добавьте сыр Сбринц и масло, приправьте солью и перцем.

Топпинг

Смешайте оливковое масло и все ингредиенты, включая перец, в небольшой миске. Нагрейте немного оливкового масла в антипригарной сковороде на среднем или высоком огне (уровень 6-7). Обжаривайте грибы с обеих сторон примерно по 2 минуты до золотисто-коричневого цвета. Добавьте немного травяного соуса к грибам и перемешайте, чтобы покрыть их. Подавайте Герцотто, посыпав грибами и оставшимся травяным соусом.

Аксессуары

Кастрюля с крышкой (примерно 24 см ø)

Сковорода с антипригарным покрытием

