



1

Говядину порежьте на равные части, посолите, поперчите, смажьте горчицей и оставьте мариноваться на 5 минут.



2

Лук, чеснок мелко порежьте, свеклу и сыр грана падано потрите на мелкой терке. Вскипятите 500 мл воды для шага 3.



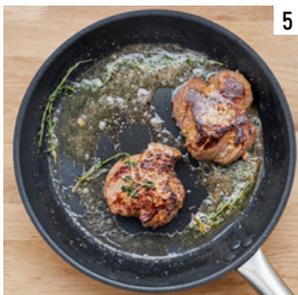
3

В хорошо разогретом сотейнике (или глубокой сковороде) с ложкой растительного и сливочным маслом обжаривайте лук и чеснок до золотистого цвета. Добавьте рис, обжаривайте, помешивая, еще 1 минуту. Добавьте 1/2 стакана кипяченой воды (100 мл). По мере впитывания жидкости добавьте еще 1 стакан кипяченой воды (200 мл). По мере необходимости вливайте воду маленькими порциями. Готовьте 12-15 минут.



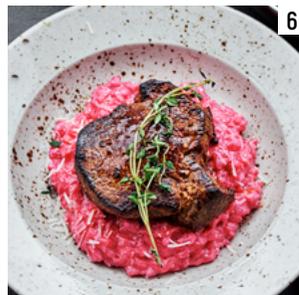
4

Когда будет образовываться вязкая смесь, добавьте сливки, прогрейте 1 минуту, затем - сыр дорблю, соль, перец по вкусу, 1/2 часть грана падано (часть оставьте для украшения) и свеклу (свекла добавляется в конце, чтобы был ярко выраженный цвет). Снимите ризотто с огня и накройте крышкой.



5

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте говядину вместе с тимьяном по 2 минуты с каждой стороны, переложите на тарелку и накройте фольгой или крышкой, дайте постоять 4 минуты (описано приготовление прожарки medium).



6

Ризотто посыпьте оставшимся грана падано и подавайте с говяжьими медальонами к столу.