

ИТАЛЬЯНСКИЕ УЖИНЫ С VILLMONTE



1 Тыкву очистите от кожи и семян, нарежьте небольшим кубиком. Спаржу порежьте небольшими кусочками.



2 Залейте тыкву 500 г воды, добавьте бадьян, корицу, сахар и варите до размягчения тыквы приблизительно 5 минут. Тыкву переложите на тарелку, воду из-под тыквы сохраните: она понадобится для ризотто.



3 Лук и чеснок мелко порежьте, обжарьте на растительном и сливочном масле. Добавьте рис, немного воды, в которой варилась тыква. Готовьте ризотто до размягчения зёрен риса, постепенно подливая воду: должна получиться вязкая каша.



4 Ризотто смешайте с 2 столовыми ложками маскарпоне Villmonte, тыквой и спаржей, прогрейте 2 минуты.



5 Подавайте ризотто с тыквой и спаржей к столу.

Интересно знать

Маскарпоне (Mascarpone) — один из самых нежных итальянских сыров. Он традиционно изготавливается из сливок и имеет свежий сладковатый вкус и кремообразную консистенцию. Он незаменим как ингредиент многих изысканных фуршетных закусок, соусов, пасты и десертов.

❄ Предварительно разморозьте спаржу

- ! Оставшийся маскарпоне понадобится для приготовления блюда №5