

# РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

## ЧТО НАДО:

200 г нарезанной кубиками тыквы;  
200 г нарезанных кубиками шампиньонов;  
1 упаковка помидоров черри, разрезанных пополам, 4 зубчика чеснока;  
1/4 стакана плюс 2 ст. л. оливкового масла, 1,5 л куриного бульона;  
3 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, мелко нарезанная;  
400 г риса (желательно сорта «арборио» или др. клейкого), 150 г тертого пармезана, 1 пучок свежего базилика, соль, свежемолотый черный перец.

## ЧТО ДЕЛАТЬ:

1. Разогрей духовку до 180 °С. На накрытый пергаментом для выпекания противень выложи тыкву, грибы, помидоры, выдави на них два зубчика чеснока и полей четвертью стакана оливкового масла. Посоли-поперчи по вкусу. Запекай до золотистого цвета, 5-10 минут.
2. В запасной кастрюле доведи бульон до кипения. В основной кастрюле разогрей 2 ст. л. оливкового и сливочного масла. Положи лук и 2 зубчика чеснока (все — покрошенное) и помешивай, пока не станут мягкими, 3-4 минуты. Высыпай рис и готовь, помешивая, еще минуту.
3. Добавь к рису половник бульона и мешай деревянной ложкой, пока не впитается. Повторяй операцию с бульоном, пока не перельешь его весь. Рис для ризотто должен быть «аль денте»; если бульон кончился, а рис не готов - добавь немного воды и потоми блюдо.
4. Сними с огня, добавь в ризотто овощи, половину пармезана и базилик, перемешай. Разложи по тарелкам, посыпь оставшимся пармезаном. Положи сверху зажаренный бекон, чтобы было чем похрустеть.



Такие простецкие блюда, как ризотто, дают тебе простор для импровизаций. Весной ты мог добавить к указанным здесь ингредиентам свежую зелень, летом — баклажаны и спаржу, а уж осенью можно напихать в кастрюлю вообще с десяток разных овощей. Бульон, конечно, лучше брать настоящий, но и кубиковый подойдет.