

Дело вкуса

Кухня Ocean Blue,
Officine Gullo.



1. Терка для сыра Pinch,
Norman Copenhagen,
1350 руб. 2. Газовая
варочная поверхность
G 641 MB, чугун, эмаль,
Bogenje. 3. Антипригарная
сковорода Rock'n'Rose,
Sambonet. 4. Лопатка
для ризотто, дерево,
Ericcospa, 288 руб.



Готовим РИЗОТТО

Главный секрет приготовления ризотто — в постоянном помешивании, стоит отвернуться, и рис уже не альденте. В нашей подборке — все необходимое для приготовления любимого итальянского блюда.