

Risotto z prawdziwkami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński



Dla tych co lubią mieszać w garach:) Pycha...

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 400 g ryżu Arborio -
- Prawdziwki (wg uznania) -
- 1 duża cebula -
- 5 ząbków czosnku -
- ok 100 g masła -
- 1 litr bulionu drobiowego -
- 2 kieliszki białego wina -
- oliwa z oliwek -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Przygotowujemy wszystkie składniki.
- 2.** Szklimy cebulę oraz czosnek na oliwie.
- 3.** Często mieszamy żeby cebula nie zbrązowiała.
- 4.** Dodajemy ryż. Istotą dobrego risotto jest częste mieszanie. Tą czynność wykonujemy przez cały czas gotowania.
- 5.** Dodajemy połowę masła i mieszamy aż ryż stanie się lekko przezroczysty. Ciągłe uważamy aby go nie przypalić.
- 6.** Kiedy ryż zeszkli się dodajemy dwa kieliszki białego wina
- 7.** Kiedy ryż wchłonie całe wino, dodajemy prawdziwki. Następnie mieszamy.
- 8.** Powoli uzupełniamy potrawę bulionem i szczypta soli oraz pieprzu.
- 9.** Mieszając wydobywamy skrobię z ryżu, potrawa ma być lepka i kremowa
- 10.** Smakujemy ryż, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- 11.** Aby uzyskać kremową konsystencję dodajemy pozostałe masło, zdejmujemy z ognia.

12.



To jest Risotto po zakończeniu gotowania.

13. Na sam koniec dodajemy ser, mieszamy, zostawiamy na chwile aż ser połączy się z ryżem.

14. Serwujemy przepyszny ryż z bogatym, grzybowym aromatem.

15. Smacznego!!

Uwagi:

Pamiętamy o mieszaniu.

