

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.

