
Ryż z grzybami

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

Kuchnia włoska

260 g ryżu wialone

300 g sparzonych i obranych ze skórki pomidorów

200 g dokładnie oczyszczonych grzybów borowików

1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki

1 łyżka drobno posiekanego świeżego anyżu

1 łyżka drobno posiekanej bazylii

1 roztarty ząbek czosnku

1 pokrojona w plastry szalotka

4 duże listki bazylii

3 łyżki oliwy z oliwek

sól i świeżo zmielony czarny pieprz

60 g masła

40 g tartego parmezanu

Do rondla wlać oliwę i włożyć 20 g masła. Tłuszcz rozgrzać, dodać czosnek, szalotkę oraz anyż i podsmażyć. Następnie dodać rozdrobnione pomidory i doprawić sos solą i pieprzem. Rondel przykryć pokrywką i na wolnym ogniu gotować sos około pół godziny. Dołożyć pokrojone grzyby i pietruszkę, zamieszać drewnianą łyżką. Po upływie tego czasu gotować jeszcze 20 minut. Ryż ugotować w dużej ilości osolonej wody, odcedzić. Do ugotowanego ryżu dodać pozostałą część masła, drobno pokrojoną bazylię, utarty parmezan i 3/4 sosu. Risotto i sos dokładnie wymieszać. Gotowe porcje podawać bezpośrednio na talerzach, polane resztą sosu i udekorowane listkami bazylii.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD