
Risotto po mediolańsku 8 min

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1210 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 szklanka ryżu

2 szklanki rosołu (może być tyleż wody z płaską łyżką przyprawy "Jarzynka" lub podobnej)

6 dag tłuszczu

1 cebula

5 dag pieczarek

1 łyżka koncentratu pomidorowego

5 dag ostrego żółtego sera

sól i pieprz do smaku

Oczyszczoną i posiekaną cebul przysmażyć w szybkowarze na połowie tłuszczu na złoty kolor. dodać odsiany na sicie ryż, wymieszać i zeszklić. Zalać wrzącym rosołem, dodać koncentrat pomidorowy oraz oczyszczone i pokrojone pieczarki. Doprawić solą i pieprzem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 8 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. W tym czasie zetrzeć ser. Po otwarciu szybkowaru dodać pozostałe masło i połowę utartego sera, wymieszać. Pozostałym serem posypać risotto po wyłożeniu na półmisek. Ryż powinien być jędrny, nie rozgotowany. Szybkowar otwierać ostrożnie, lecz bez schładzania.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD