

---

# Rizotto z białymi trufkami

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

Kuchnia włoska

240 g ryżu

300 g wołowiny na rosół

1l gorącej wody

50 g masła i 10 g słoniny

10 g surowej szynki (parmeńskiej) bardzo cienko pokrojonej

1 cebula i 1 marchewka

1 łodyga selera naciowego

1/2 szklanki białego wina

50 g tartego parmezanu

40 g białych trufli pokrojonych na cieniutkie plasterki

sól

Wołowinę ze słoniną, szynką i połową cebuli zrumienić na małym ogniu, po czym zalać wodą, dodać sól, seler, marchew i gotować 2 godziny. Ugotowany rosół przecedzić. Pokrojoną drugą połowę cebuli smażyć przez 3 minuty z połową przygotowanej porcji masła, a następnie zalać 1/2 szklanki wody i gotować jeszcze 5 minut. Po upływie tego czasu wsypać ryż i prażyć 2 minuty, po czym wlać wino, a gdy odparuje, dolać odpowiednią ilość rosółu. Gdy ryż się ugotuje, zdjąć rizotto z ognia, przyprawić masłem i parmezanem. Dokładnie wymieszać, na wierzchu ułożyć plasterki trufli i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD