Czerwone rizotto piemonckie

Dodano: 2010-01-01 17:40:17
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1370 razy.

Kuchnia włoska
200 g ryżu
40 g szpiku z młodej wołowiny
2 dojrzałe pomidory
20 g masła
20 g tartego parmezanu
1 cebula
1 łyżka koncentratu pomidorowego
1/2 l rosołu z wołowiny
1 szklanka wina dolcetto
1 gałązka rozmarynu
sól, pieprz

W garnku z grubego aluminium o zaokrąglonym dnie roztopić szpik, zrumienić pokrojoną cebulę, po czym dodać koncentrat pomidorowy oraz odsączone z soku pomidory (bez skórek i ziarenek), a po około 3 minutach do garnka wsypać ryż. Prażyć go przez kilka minut, a następnie zalać winem. Podgrzewać stale mieszając aż do znacznego odparowania wina. Gdy to nastąpi, wlać rosół, posolić i gotować na małym ogniu bez mieszania. Pod koniec gotowania włożyć gałązkę rozmarynu. Ryż ma być miękki, ale nie rozgotowany (al dente) Po zdjęciu z ognia do rizotta dodać masło, ser i pieprz, a po kilku minutach wszystko energicznie wymieszać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD