
Czerwone rizotto piemonckie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1203 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 rosółu 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