
Risotto z tuńczykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2908 razy.

PRODUKTY:

- * 0,5 kg ryżu
- * 100 g masła
- * 1 cebula
- * 8 łyżek białego wina
- * 1 litr rosółu z drobiu
- * tarty ser
- * sól i pieprz

SOS

- * 3 łyżki masła
- * 1 cebula
- * 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- * 8 łyżek białego wina wytrawnego
- * 2 puszki tuńczyka
- * Przesmażyć na maśle na złoty kolor posiekaną cebulę.
- * Dodać pomidory, wino i pokruszonego tuńczyka.
- * Trzymać na małym ogniu stale mieszając.
- * Postawić w ciepłe do przygotowania risotta.
- * W rondlu przesmyżyć posiekaną cebulę, nie rumieniąc jej.
- * Dodać ryż i wolno gotować, stale mieszając aż się zazłoci.
- * Dodać wino i gorący rosół. Przykryć i gotować do miękkości.
- * Pozostawić na odparowanie rosółu.
- * Przed podaniem wymieszać z sosem tuńczyka.
- * Doprawić do smaku, dodając masło i tarty ser.

P.S.