Risotto 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3643 razy.

Risotto (Wloskie danie ryzowe)

Ryz Arborio jest najlepszy do risotto, ale jesli nie mozna dostac, to nazwyklejszy tez bedzie OK (tylko nie wychodzi z Uncle Bens)

Porcja na obiad dla dwu osob lub dodatek do miesa dla 4 osob.

1 szklanka ryzu

okolo 3 szklanki dobrego rosolu (moze byc kurzy, wolowy, nawet warzywny)

1/2 szklanki bialego wytrawnego wina

3 lyzki bardzo dobrej oliwy

1 srednia cebula

1 szklanka pokrojonego i sparzonego warzywa, np. szparagi, fasolka szparagowa, straczki groszku, brokuly etc.

Pokroic cebule na drobno. Zeszklic na oliwie, dodac ryz, smazyc 2-3 minuty az zacznie pstrykac, ale nie brazowic. Dodac jednym ruchem biale wino i przykryc pokrywka. Za chwile zaczac mieszac drewniana lyzka. Gdy cale wino zostanie zaabsorbowane przez ryz, dodac 1 szklanke rosolu, i czesto mieszajac odparowywac w odkrytym garnku. Nastepnie, dodajac po pol szklance rosolu, kontynuowac to odparowywanie, az ryz osiagnie porzadana miekkosc. Gdy ryz jest juz prawie dobry, dodac sparzone warzywo i dobrze wymieszac.Trwa to okolo 30-40 minut. Jest to pyszne, troche maziste, danie ktore zapelni ci zaladek na kilka godzin.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Scusa questo che cosè -Przepraszam ten przepis to nie risotto wloskie a arabskie "pilaw"
Nadesłał(a):Sora Dora -kucharka rzymska italia <dory61@alice.it> 2008-03-13 20:03:25