

---

# Risotto 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3659 razy.

Risotto (Włoskie danie ryzowe)

Ryz Arborio jest najlepszy do risotto, ale jeśli nie można dostać, to zwykleszy też będzie OK (tylko nie wychodzi z Uncle Bens)

Porcja na obiad dla dwu osób lub dodatek do mięsa dla 4 osób.

1 szklanka ryżu

około 3 szklanki dobrego rosolu (może być kurzy, wołowy, nawet warzywny)

1/2 szklanki białego wytrawnego wina

3 łyżki bardzo dobrej oliwy

1 średnia cebula

1 szklanka pokrojonego i sparzonego warzywa, np. szparagi, fasolka szparagowa, straczkę groszku, brokuły etc.

Pokroić cebulę na drobno. Zeszklić na oliwie, dodać ryż, smażyć 2-3 minuty aż zacznie pstrykać, ale nie brązować. Dodać jednym ruchem białe wino i przykryć pokrywką. Za chwilę zacząć mieszać drewnianą łyżką. Gdy całe wino zostanie zaabsorbowane przez ryż, dodać 1 szklankę rosolu, i często mieszając odparowywać w odkrytym garnku. Następnie, dodając po poł szklankę rosolu, kontynuować to odparowywanie, aż ryż osiągnie porządnie miękkość. Gdy ryż jest już prawie dobry, dodać sparzone warzywo i dobrze wymieszać. Trwa to około 30-40 minut. Jest to pyszne, trochę maślane, danie które zapewni ci zapas na kilka godzin.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

---

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