

---

# Ryż po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3177 razy.

składniki:

- \* ząbek czosnku
- \* 2 łyżki oliwy
- \* 500 g pomidorów
- \* 400 g ryżu
- \* 80 g masła
- \* 50 g parmezyну lub innego tartego sera
- \* puszka konserwowanego groszku
- \* 50 g szynki
- \* sól

Czosnek udusić w oliwie na złoty kolor. Gdy się zarumieni, wyjąć go i na tłuszcz włożyć umyte, obrane ze skóry, pokrojone na cząstki i pozbawione pestek pomidory. Dusić bez przykrycia, aż sos bardzo zgęstnieje. W lekko osłonej ugotować ryż tak, aby był twardawy

Odcedzić, wymieszać z masłem i parmezanem. Uformować z niego niską babkę z dużym wgłębieniem po środku. Wgłębienie przegrodzić na dwie połowy warstwą ryżu. Do jednego wgłębienia wlać sos pomidorowy, do drugiego - odcedzony groszek zagrzany razem z pokrojoną drobno szynką i odrobiną masła. Podawać jako przystawkę lub osobne danie.