
Ryż po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3127 razy.

składniki:

- * ząbek czosnku
- * 2 łyżki oliwy
- * 500 g pomidorów
- * 400 g ryżu
- * 80 g masła
- * 50 g parmezynu 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.