
Risotto z baranina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2119 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

250 g baraniny z łopatki lub karkowki,

250 g surowej szynki lub chudego wedzonego boczku,

350 g ryżu,

2 łyżki masła,

800 ml rosolu,

250 ml białego wytrawnego wina,

1 cebula,

5 łyżek utartego parmezanu,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukać, oczyścić z nadmiaru tłuszczu, pokroić w kostkę. Rozgrzać w

naczyniu 1 łyżkę masła, dodać mięso, szynkę, sol, pieprz, podlać 125 ml rosolu. Dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 40 min.

2. Cebule obrać, utrzeć na tarce. Rozgrzać pozostałe masło, dodać cebulę, wlać

wino, dusić bez przykrycia do całkowitego odparowania wina (ok. 30 min).

3. Ryż sparzyć wrzątkiem, przelać zimną wodą, osaczyć. Wymieszać z cebulą i 2

łyżkami parmezanu, zalać pozostałym rosołem, osolic, gotować na bardzo małym ogniu 20 min.

4. Baraninę przełożyć do żaroodpornego naczynia, przykryć ryżem, polać sosem, w

którym dusiło się mięso, posypać pozostałym parmezanem. Zapiekać w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)