
Risotto z baranina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2083 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 oplukac, oczyszcic z nadmiaru tluszczu, pokroic w kostke. Rozgrzac w

naczyniu 1 łyżke masła, dodac mieso, szynke, sol, pieprz, podlac 125 ml rosolu. Dusic na malym ogniu pod przykryciem ok. 40 min.

2. Cebule obrac, utrzec na tarce. Rozgrzac pozostale maslo, dodac cebule, wlac

wino, dusic bez przykrycia do calkowitego odparowania wina (ok. 30 min).

3. Ryz sparzyc wrzatkciem, przelac zimna woda, osaczyc. Wymieszac z cebula i 2

łyżkami parmezanu, zalac pozostalym rosolem, osolic, gotowac na bardzo malym ogniu 20 min.

4. Baranine przelozyc do zaroodpornego naczynia, przykryc ryzem, polac sosem, w

ktorym dusilo sie mieso, posypac pozostalym parmezanem. Zapiekac 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)