
Risotto 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5556 razy.

Specjalność kuchni włoskiej.

Istnieje wiele odmian risotta zależnie od dodatków. Wszystkie są komponowane na bazie risotta podstawowego.

Podstawowe risotto /z sałatą lub sosem pomidorowym/ jest właściwie skromnym daniem samodzielny, może jednak spełniać rolę dodatku do mięs, ryb i jarzyn.

Oto klasyczny włoski przepis na risotto podstawowe:

50 dag ryżu wysypujemy do żeliwnego rondla na silnie rozgrzaną oliwę z oliwek, w której poddusiliśmy bez rumienienia drobniutko posiekaną cebulę.

Ryż tak długo smażymy aż nabierze szklistego wyglądu.

Zalewamy ryż litrem lekkiego, jasnego rosółu, posolonego do smaku i przyprawionego szczyptą gałki muskatołowej. Po jednorazowym zamieszaniu widelcem rondel wsuwamy do gorącego piekarnika na 30-40 minut.

Po tym czasie rondel należy wyjąć, ryż lekko spulchnić widelcem, po czym wymieszać ostrożnie z 5 dkg masła i 5 dkg tartego, żółtego sera. Udane risotto powinno być sypkie.

Podstawowe risotto można przyprawić /i przy okazji zabarwić / szafranem, curry, sokiem pomidorowym, sproszkowaną papryką. Można też łączyć je w smakowite kompozycje, np. z gotowanymi jarzynami, duszoną i pokrojoną w kostkę baraniną, ugotowanym /drobno pokrojonym/ mięsem kury, drobno pokrojoną wędliną itp.