
Risotto po genuensku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2612 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

350 g ryżu,

100 g świeżych prawdziwków,

1 mała cebula,

200 g pomidorów,

4 łyżki tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka,

3 łyżki oliwy,

sol, pieprz,

1/2 paczka świeżej mioty.

1. Cebule obrać i drobno posiekać. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, wydestkować i pokroić na małe kawałki. Miotę opłukać w zimnej wodzie i podzielić na listki.
2. Grzyby oczyścić, umyć i pokroić w plastry.
3. Ryż ugotować przez 10 min w dużej ilości lekko osolonego wrzątku. Odcedzić.
4. W rondlu, na mocno rozgrzanej oliwie zrumienić cebule, dodać grzyby i podsmażyć 2 min.
5. Dodać pomidory i dusić 5 min. Dodać ryż, zalać 150 ml wrzątku i gotować 5 min.
6. Dodać parmezan, osolic i doprawić pieprzem. Gotować, ciągle mieszając 5 min.
7. Podawać przybrane listkami świeżej mioty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 66.

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