
Risotto po wiejsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3202 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 50 min.

300 g ryżu,

300 g kapusty włoskiej,

130 g wymoczonej przez 12 godz. w wodzie fasoli,

100 g surowego boczku,

1 cebula,

2 lodygi selera,

1 marchew,

3 pomidory,

50 g masła,

1,2 l bulionu miesnego,

125 ml czerwonego wytrawnego wina,

sol, pieprz.

1. Kapuste umyc, podzielic na listki, ktore nastepnie porozrywac palcami na

niewielkie kawalki.

2. Lodygi selera umyc i drobno posiekac. Marchew obrac, umyc i pokroic w slupki. Pomidory sparzyc wrzatkiem, obrac, wypestkowac i pokroic w kawalki.

3. Jarzyny te, wraz z fasola, zalac bulionem i gotowac pod przykryciem, na

srednim ogniu przez 2 godz.

4. Boczek pokroic w drobna kostke. Cebule obrac i drobno posiekac, po czym zasmazac wraz z ryzem na boczku i masle, na malym ogniu 3 min, nastepnie zalac

winem. Zagotowac i ciagle mieszajac gotowac dalej na wolnym ogniu, poki wino

calkowicie nie odparuje.

5. Dolewajac stopniowo bulion wraz z ugotowanymi jarzynami i fasola, gotowac

dalej 15 min. Od czasu do czasu mieszac.

6. Doprawic sola i pieprzem. Zdjac z ognia i wymieszac. Odstawic na 3 min, po

czym podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 68.

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