
Risotto z kremem serowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2675 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

250 g ryżu,

1 mała cebula,

50 g masła lub oleju,

150 ml białego wytrawnego wina,

500 ml rosolu (może być z kostki),

sol.

Krem serowy:

150 g fontiny lub sera chester lub tylicyckiego,

125 ml mleka,

2 żółtka,

1 łyżka masła,

25 g konserwowych białych trufli lub kilka pieczarek,

sol, pieprz.

1. Cebule obrać, drobno posiekać, zeszklić na tłuszczu, dodać suchy ryż i, stale mieszając, smażyć, aż zacznie błyszczyć (5-10 min).

2. Gdy ryż wchłonie tłuszcz, wlać wino, zagotować, wlać gorący rosół, doprawić

solą. Zagotować bez przykrycia, stale mieszając. Następnie zmniejszyć ogień,

przykryć, gotować, aż ryż wchłonie cały płyn (ok. 25 min).

3. Przygotować krem: ser zetrzeć na tarce, wymieszać z mlekiem i podgrzewać w

kąpieli wodnej mieszając, do całkowitego rozpuszczenia. Dodać żółtka i stopniowo masło, doprawić solą i pieprzem. Podgrzewać, póki krem nie zacznie odstawać od dna.

4. Risotto rozłożyć na talerze, polać kremem, przybrać cienko pokrojonymi trufkami lub sparzonymi pieczarkami. Podawać na gorąco z białym winem.

- Krem serowy można podać - zamiast z risottem - z polenta lub białym pieczywem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 86.

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