Risotto z pulard

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1427 razy.

Oczyszczoną kurę lub pulardę pokrajać na części, posolić , zalać wodą tyle tylko, aby kurę nakryła i dodawszy cebuli i jarzyn gotować pod przykryciem, aż będzie miękka. Potem kurę wyjąć , rosół przecedzić i włożywszy do niego łyżkę masła z łyżką przefasowanych pomidorów, zasypać 20 deka ryżu. Rosołu powinno być tylko tyle, aby ryż był przykryty. Wstawić go na 10 minut do pieca, po czym wyrzucić na miskę, wymieszać z czterema łyżkami tartego parmezanu i układać w rondlu wysmarowanym masłem, warstwami ryż i kurę aż wszystko wyjdzie. Na wierzch dać warstwę ryżu i zalawszy pół szklanką tęgiego bulionu, wstawić do gorącego pieca na pół godziny.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"