

Przepis na Risotto z borowikami i suszonymi pomidorami ?

Risotto to kolejne włoskie danie, które kocham. Łatwe do zrobienia lecz wymaga uwagi i dokładności. W ostatnim wpisie [Jak zrobić zdrowy rosół](#) wspominałem właśnie o Risotto. Dlaczego? Bo bez rosółu nie powstanie to pyszne danie.

Co potrzebne do zrobienia Risotto?

No oczywiście ryż. Tak naprawdę nie ma takiego znaczenia jaki. Jest pełno znawców, “fachowców” co podają nazwy, piszą o tym, że musi być taki a nie inny... Rosół, wino, masło i przyprawy. To podstawowe składniki do risotto. Reszta to tylko kwestia smaku i dodatków.



Moje składniki na risotto

1. 400g ryżu (4 woreczki) ceny od 2,00 do 4,00zł zależy od gatunku
2. 100 ml białego, wytrawnego wina. – 1.50 zł
3. Borowiki – własnoręcznie zbierane i suszone. Grzyby są bardzo drogie. 1 kg borowików to koszt od 320 do 500 zł – 10g – 5,00 zł
4. 100g masła – 2,00 zł
5. 1 cebula dymka – 1.50 zł
6. suszone pomidory w oleju – 1 słoik = 5.50 zł my potrzebujemy 4 pomidorki – 1,00 zł
7. mrożone warzywa – 3.20 zł

8. suszony czosnek marki Natura – 1.30 zł
9. 1 pora – 3,00zł – potrzebujemy 1/4 części – ~0,75 zł
10. część rosołu – “z wczoraj” lub mrożony
11. natka pietruszki z ogródka – ok. 1,00zł
12. pieprz i sól dla smaku

Przygotowanie risotto w domu

Na początku zamocz grzyby. Niech się zrobią miękkie. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy ryż i go prażymy przez ok 2 minuty. Mieszaj by nie spalić. Wrzucamy posiekaną dymkę i por i smażyjemy razem przez 2-3 minuty. Po tym czasie dolewamy 3 chochelki rosołu i ponownie mieszamy. Gdy rosół zacznie być wchłaniany przez ryż wlewamy białe wino i mieszamy. Wsypujemy 1 łyżkę stołową suszonego czosnku. Ponownie mieszamy. Miękkie grzyby oraz pomidory siekamy na drobną kosteczkę. Dorzucamy na patelnię i mieszamy. Dodaj pieprz i sól. gdy rosół z winem zostanie wchłonięty w ryż dolej kolejną porcję. sprawdzaj po ok 15 minutach jaki jest ryż. Jeżeli zaczyna być miękki nie dodawaj więcej rosołu. Na koniec posiekaj natkę pietruszki i dodaj ją wraz z masłem na patelnię i porządnie wymieszaj.



Mrożone warzywa posyp solą i paruj je ok 10 minut. Mają być lekko twarde, chrupiące.

Ważne fakty dotyczące gotowania risotto!

Mieszaj nieustannie, nie doprowadzić do przypalenia, zlepiania się ryżu. Dodawaj tyle rosółu ile potrzebne. Ryż ma go wchłaniać nie ma się zrobić pulpa zamknięta w rosole.

Życzę Wam smacznego!

