TANIEGOTOWANIE.com

Cytrynowe risotto

Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- ryż - 250 g
- bulin - 600 ml
- cebula - 1 szt.
- wermut - 3/4 szkl.
- czosnek - 2 ząbki
- dymka - 3 szt.
- cytryna - 1 szt.
- ser - 3 łyżki
- żółtko - 1 szt.
- pietruszka - natka
- tymianek
- krewetki - 300 g
- oliwa - 3 łyżki
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Na dużej patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, wrzucamy pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażamy ok. 1 minuty. Dodajemy posiekany czosnek i ryż. Smażymy kolejne 2 minuty, ciągle mieszając. Następnie wlewamy wermut. Gdy cały wermut zostanie wchłonięty, wlewamy bulion ok. jednej łyżki wazowej. Mieszamy, gdy ryż wchłonie bulion, dolewamy go znowu. W połowie gotowania dodajemy pokrojoną dymkę. Ona doda nie tylko smaku, ale również lekkiego koloru. Ryż powinien wchłonąć cały przygotowany bulion. Gdy ziarenka ryżu są miękkie na zewnątrz, a lekko twarde i sprężyste w środku (al dente) dodajemy sok z cytryny i startą skórkę z cytryny, następnie mascarpone wymieszane z żółtkiem (dodanie mascarpone i żółtka spowoduje, że risotto będzie bardziej kremowe). Dodajemy tymianek, posiekaną natkę oraz pieprz do smaku. Mieszamy i odstawiamy. Risotto powinno być dość gęste, a gdy nakładamy je na talerz nie powinno się rozlewać. W trakcie gdy risotto się gotuje krewetki myjemy, osuszamy ręcznikiem. Nacieramy pozostałą oliwą i solą morską. Nadziewamy na patyki do szaszłyków, wcześniej namoczone w wodzie. Gdy risotto jest już prawie gotowe zaczynamy grillować krewetki na dobrze rozgrzanej patelni po ok. 3 minuty z każdej strony. Na talerzu układamy gorące risotto, a na jego wierzchu grillowane krewetki. Podajemy z lampką białego wina. Smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!