

Co na obiad: Kulki ryżowe wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podstawa do risotto:

ryż arborio	160 g
olej	
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt.

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

masło	50 g
wino	80 g
bulion	200 ml
mozzarella	50 g
parmezan	50 g

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
------------------------------	---------

Farsz:

olej	
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt.
mielona wołowina	300 g
Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat	1 łyżka
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarna

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

pomidory	2 szt.
bulion	200 ml
bazylia świeża	2 łyżeczki
zielona pietruszka	2 łyżeczki
zielony groszek	50 g (mrożonego)

Bułka tarta klasyczna Prymat

Dodatki:

sos pomidorowy

parmezan

świeża kolendra

kiełki jarmużu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni delikatnie podsmażamy czosnek wraz z cebulą i solą przez 2 minuty.

Następnie wsypujemy ryż i podsmażamy do momentu aż stanie się szklisty.

Do szklistego ryżu dodajemy masło i delikatnie mieszając rozpuszczamy je, całość doprawiamy pieprzem, zalewamy winem oraz bulionem i gotujemy przez 12-15 minut. Po tym czasie risotto przykrywamy i odstawiamy z boku na ok. 10-15 minut.

W tym czasie, na patelni podsmażamy cebulę wraz z czosnkiem, solą oraz wołowiną do uzyskania ładnego brązowego koloru.

Podsmażone mięso doprawiamy pieprzem, przyprawą do kuchni włoskiej, zielem angielskim oraz liściem laurowym, dodajemy pomidory, całość zalewamy bulionem i dusimy na małym ogniu przez 30-40 minut, lub aż mięso będzie miękkie. Do ryżu dodajemy mozzarellę, parmezan oraz bułkę tartą i dokładnie mieszamy.

Gotowy farsz ściągamy z ognia, dodajemy groszek, bazylię oraz pietruszkę i dokładnie mieszamy.

Na dłoń wykładamy ryż, dobrze uciskamy, do środka wkładamy 1-2 łyżki farszu i całość zamykamy formując ładną kulkę, tak jak jest to pokazane na filmie.

Gotowe kulki panierujemy w bułce tartej i smażymy na rozgrzanym oleju o temp 160 stopni, aż będą ładne i złociste (ok. 4-5 minut).

Usmażone kuleczki wykładamy na sosie pomidorowym, dekorujemy tartym parmezanem, świeżą kolendrą, kiełkami jarmużu oraz pieprzem. Smacznego!