

## Co na obiad: Risotto z kurkami wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Baza do risotto:

bulion	1 l
ryż do risotta	400 g
oliwa	
czosnek	2 ząbki
biała cebula	1 szt.
gałązki rozmarynu	1 szt.
wino białe wytrawne	120 ml

#### Mus z kurek:

kurki świeże	200 g
biała cebula	1/2 szt.
czosnek	1 ząbek
oliwa	
estragon	1 łyżeczka
sól morska	
bulion	150 ml

#### Kurki:

kurki świeże	50 g
masło	25 g
skórka z cytryny	1/4 szt.

<b>pieprz biały mielony</b>	1/2 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	1/4 szt.
<b>szczypiorek</b>	10 g

### **Risotto:**

#### **baza do risotto**

#### **mus z kurek**

<b>śmietanka 30%</b>	200 ml
<b>parmezan</b>	90 g
<b>prażone orzechy nerkowca</b>	50 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlewamy oliwę, dodajemy czosnek, cebulę oraz rozmaryn i smażymy do momentu aż cebula zmięknie.

Do podsmażonej cebuli dodajemy ryż, który prażymy do momentu aż będzie przezroczysty, ok. 1 minutę.

Po tym czasie całość zalewamy białym winem oraz ciepłym bulionem, ok. 1 cm powyżej ryżu, bazę gotujemy 5 minut na małym ogniu, jeżeli trzeba dodajemy więcej bulionu, tak by ryż był w połowie ugotowany.

W tym czasie do rondelka wlewamy oliwę, dodajemy czosnek, cebulę oraz estragon, całość solimy i smażymy ok. 1 minutę na małym ogniu, po czym dodajemy kurki i smażymy jeszcze 4-5 minut.

Risotto ściągamy z ognia i zostawiamy by wsiąknęło cały bulion, a do kurek dodajemy wywar i całość dusimy jeszcze 5 minut. Po tym czasie kurki mielimy na gładką masę i dodajemy do bazy na risotto wraz ze śmietanką.

W tym samym czasie na rozgrzanej patelni rozpuszczamy masło, dodajemy kurki i smażymy ok 2-3 minuty.

Usmażone kurki przekładamy do miski, dodajemy skórkę oraz sok z cytryny, szczypiorek i całość doprawiamy białym pieprzem.

Risotto wraz z musem gotujemy do momentu aż ryż będzie sprężysty i ugotowany, wtedy dodajemy orzechy nerkowca oraz parmezan tak aby gotowe risotto miało konsystencję lawy tzn. kiedy nałożymy je na talerz to delikatnie się rozjeżdża.

Gotowe risotto wykładamy układając kurki na górze, polewając oliwą oraz posypując parmezanem.