

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 risotto	400 g
oliwa	
czosnek	2 ząbki
cebula biała	1 szt.
gałązki rozmarynu	1 szt.
wino białe wytrawne	120 ml

Mus z kurek:

kurki świeże	200 g
cebula biała	1/2 szt.
czosnek	1 ząbek
oliwa	
estragon	1 łyżeczka

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

bulion	150 ml
--------	--------

Kurki:

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

Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1/4 szt.
szczypiorek	10 g

Risotto:

baza do risotto

mus z kurek

śmietanka 30%	200 ml
parmezan	90 g
prażone orzechy nerkowca	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.