

Risotto Milanese z podrobami drobiowymi



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebuli	2 szt.
masła	1 łyżka
wątróbek drobiowych	20 dag
żółtek drobiowych	15 dag
koncentratu pomidorowego	2 łyżki
armezanu	20 dag
mąki pszennej	5 łyżek
sól, pieprz, czosnek świeży, majeranek	do smaku
bulion drobiowy	300 ml
ryż	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka drobiowe oraz wątróbkę oczyścić, umyć, obgotować. Wątróbkę oczyścić, obrać z błon, umyć i osuszyć. Obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanej oliwie z oliwek po 5 minut z każdej strony. Po zmianie stron posolić i posypać pieprzem, dodać posiekany czosnek i majeranek. Podsmżyć razem z przyprawami, wyjąć na papierowy ręcznik i osuszyć. Na pozostały tłuszcz włożyć obgotowane żółtka, posypać solą i pieprzem i krótko obsmażyć. Osuszyć.

Cebule pokroić w drobną kostkę, dodać do masła rozgrzanego na patelni i zeszklić tak, by się nie zarumieniła. Wsypać ryż. Całość smażyć na wolnym ogniu do czasu, aż ryż nabierze bladego żółtego koloru. Podlewać bulionem drobiowym w niewielkich ilościach (po 2-3 łyżki). Gdy ryż będzie miękki dodać pokrojone w paski podroby. Wymieszać z koncentratem pomidorowym. Wyjąć na półmisek, obficie posypać startym parmezanem i od razu podawać.