

Orzeszki mięsne alla rissotto



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	500 g
jajko	2 szt
kasza manna	3 łyżki
sól czosnkowo ziołowa	do smaku
sól	do smaku
pieprz kolorowy	do smaku
mąka	do obtaczania
oliwa	do smażenia
grozek konserwowy	1 puszka
płatki chili	do smaku
oliwa	2 łyżki
cebula	1 szt
ryż	3 (w torebkach)
rosół drobiowy	1 l

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyrobić na masę z kaszą manną i jajkami.

Doprawić do smaku solą, pieprzem, przyprawą borowiki z ziołami i solą czosnkową z ziołami.

Uformować kuleczki wielkości orzecha włoskiego i obtoczyć w mące.

Na patelni rozgrzać olej i usmażyć mięsne kuleczki.

Przygotować bulion.

Na drugiej patelni rozgrzać oliwę ekstra virgin dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić ją.

Wsypać ryż i mieszać, aż wchłonie tłuszcz.

Ryż podlać jedną łyżką wazową bulionu i dusić na małym ogniu aż ryż wchłonie cały bulion.

Ponownie dolać wazówkę bulionu i tak samo postępować do momentu, aż ryż będzie wystarczająco miękki i kleisty.

Do ryżu dodać kuleczki mięsne, płatki chili, delikatnie wymieszać i na sam koniec dodać odsączony z zalewy groszek.

Ponownie leciutko wymieszać.

Wyłączyć gaz, przykryć garnek pokrywką i odstawić danie na 10 minut.

Po tym czasie danie jest gotowe.