

Włoskie risotto z krewetkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krewetki duże	1/2 kg
oliwa	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
rosół drobiowy	8 szklanek
masło	2 łyżki
cebula biała	1 szt. (mała)
czosnek	4 ząbki (wyciśnięte)
ryż arborio	2 szklanki
białe wino	1/2 szklanki
parmezan starty	1,5 szklanki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nagrzij piekarnik do 200°C. Wypłucz, a następnie oczyść i osusz dokładnie krewetki. Polej je oliwą z oliwek, posyp papryką i sporą ilością soli oraz świeżo mielonego pieprzu. Umieść je w naczyniu do pieczenia i włóż do lodówki.

Podgrzej rosół w rondlu na małym ogniu.

Rozpuść masło na patelni, doprowadzając je do letniej temperatury. Dodaj pokrojoną cebulę i czosnek. Smaż od 2 do 3 minut, aż zmiękną i zarumienią się. Dodaj ryż i mieszaj dokładnie przez 1-2 minuty. Dodaj białe wino i mieszaj do czasu, aż ilość alkoholu na patelni się zredukuje. Zaczynj stopniowo dodawać ciepły wywar, chochlą po chochli, często mieszając. Dodawaj kolejną chochlę, dopiero gdy poprzednia zostanie wchłonięta przez ryż. Dodanie większości wywaru powinno zająć ok. 18 minut.

Risotto jest gotowe, kiedy ryż jest ugotowany, najlepiej minimalnie twardy, a danie ma konsystencję gęstej owsianki.

Na 5 minut przed końcem włóż naczynie z krewetkami do piekarnika. Piecz przez 5 minut albo do czasu, kiedy krewetki zrobią się różowe. Do gotowego risotto dodaj ser parmezan oraz zioła prowansalskie. Całość wymieszaj i dopraw ewentualnie solą i pieprzem. Podawaj z ułożonymi na wierzchu krewetkami.

