Doradca Smaku VIII: Kremowe risotto z faszerowanymi pieczarkami, odc. 8

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Faszerowane pieczarki portobello	
pierś z kurczaka	2 szt.
śmietana 18 proc	100 ml
pieczarki portobello	2 szt.
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
rozmaryn	
Risotto	
szalotka	1 szt. (mała)
masło	40 g
ryż arborio	1/2 szklanki
białe wino	100 ml
bulion warzywny	1,5 l
serek śmietankowy	1 łyżka (duża)
parmezan starty	20 g
szczypiorek	
bazylia	
Do smaku	
tymianek	

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 2 piersi z kurczaka kroimy w kostkę, a następnie przekładamy do miski, dodajemy śmietankę 18% i dokładnie blendujemy. Przyprawiamy solą, pieprzem cayenne i rozmarynem, ponownie blendujemy.

KROK 2 Pieczarki portobello lekko solimy i faszerujemy powstałą masą. Pieczemy na blasze z piekarnika (można przykryć je folią aluminiową) przez 10−15 minut w temperaturze 180 ˚C.

KROK 3 Szalotki siekamy w kostkę i smażymy na patelni z odrobiną masła. Dodajemy ryż i całość podsmażamy przez około 2 minuty. Wlewamy białe wino, a po chwili stopniowo także bulion (aż ryż będzie miękki). Doprawiamy solą, pieprzem i tymiankiem. Dodajemy serek śmietankowy, starty parmezan i łyżkę masła. Dokładnie mieszamy.

KROK 4 Na talerze wykładamy risotto i faszerowane pieczarki portobello. Dekorujemy tartym parmezanem, posiekanym szczypiorkiem i świeżą bazylią.