Risotto z pieczoną papryką

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ryż brązowy	100 gramów
papryka czerwona	2 sztuki
cebula	0,5 sztuki
masło	30 gramów
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
estragon	1 szczypta
bazylia	1 szczypta
bulion warzywny	1 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki:
Paprykę zawijamy w folię do pieczenia i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C na 12–15 minut. Wyciągamy paprykę i przekrawamy ją na pół. Usuwamy gniazda nasienne. Dwie połówki odkładamy na bok, a pozostałe dwie obieramy ze skóry i rozdrabniamy blenderem do uzyskania konsystencji kremu. Doprawiamy bazylią, estragonem i pieprzem.
Farsz:
Ryż gotujemy przez 15 minut, po czym odcedzamy go i przelewamy zimną wodą.
Na patelnię wrzucamy drobno poszatkowaną cebulę i ryż, po czym zalewamy je częścią bulionu. Całość gotujemy, co jakiś czas mieszając. Gdy ryż wchłonie cały bulion, dolewamy go. Czynność powtarzamy, aż ryż osiągnie twardość al dente.
Gdy ryż będzie gotowy, dodajemy krem z papryki, dokładnie mieszamy, zdejmujemy patelnię z ognia, dorzucamy zimne masło i dokładnie mieszamy.
Tak przygotowanym risottem faszerujemy dwie odłożone połówki papryki.
PRZEPIS POCHODZI OD GACA SYSTEM