Risotto aksamitne

MONIKA193

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	40 dkg
bulion	1,25 litra
cebula	1 sztuka
masło	2-3 łyżki
parmezan starty	5 dkg
żółtko jajek	1 sztuka
śmietana 18 proc	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż płuczemy na sitku i czekamy chwilkę by cała woda odciekła.
W tym czasie siekamy cebulę. Na dużej patelni (ew. w rondlu) rozpuszczamy łyżkę masła, dodajemy cebulę. Gdy cebula się zeszkli dodajemy kolejną łyżkę masła i wsypujemy ryż.
Ryż należy smażyć na średnim ogniu ok. 2 minut aż stanie się szklisty, lekko przezroczysty.
Gdy tak się stanie wlewamy trochę bulionu (ok.1/2 szklanki) i gotujemy
aż ryż wchłonie cały płyn. Następnie czynność powtarzamy ok. 3-4 razy. Ryż powinien się w ten sposób gotować ok. 20-25 minut- aż risotto będzie gęste a ryż miękki ale nie rozgotowany.
Śmietanę mieszamy z żółtkiem i parmezanem.
Gdy ryż będzie gotowy dodajemy śmietanę i dobrze mieszamy. Podgrzewamy jeszcze ok 2 minut.
Doprawiamy solą.