

Risotto



Składniki:

Ser Grana Padano
1/4 szklanki białego wina
(Chardonnay)
1 pojedyncza pierś kurczaka
1/2 cebuli
2 łyżki masła
1/3 szklanki (60 g) surowego
ryżu do risotto (arborio)
pół łyżeczki miodu
500 ml bulionu
1 pomidor
filiżanka listków bazylii
oliwa extra, sól i pieprz

Przygotowanie:

- Filet z kurczaka pokroić w kosteczkę, doprawić solą, pieprzem i wymieszać z łyżeczką oliwy, odłożyć.
- W garnku na 1 łyżce oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodać kurczaka oraz łyżkę masła, obsmażyć przez około 3 minuty co chwilę mieszając.
- Dodać ryż i smażyć jeszcze przez minutę. Wlać wino, dodać miód i gotować przez kilkanaście sekund, następnie wlewać po pół szklanki gorącego bulionu i gotować bez przykrycia od czasu do czasu mieszając przez około 17 minut. Dodać kolejną porcję bulionu gdy poprzednia będzie wchłonięta przez ryż. Na koniec ryż ma być ugotowany al dente.
- Pomidora sparzyć, obrać, pokroić w kosteczkę, połowę zmiksować blenderem na mus. Pomidory (pokrojone i mus) dodać do risotto i zagotować. Doprawić solą, pieprzem i gotować na nieco większym ogniu przez ok. 2 minuty.
- Odstawić z ognia, dodać posiekaną bazylię (odłożyć listki do dekoracji), 3 łyżki tartego parmezanu i 1 łyżkę masła, wymieszać. Wyłożyć na talerze, posypać tartym parmezanem i udekorować listkami bazylii.

Bona Appetita!