

# Kremowe risotto z kurkami - przepis Jamie'go Oliviera



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **154** Ocena: **5496**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 torebka ryżu arborio
- 1,5 litra bulionu warzywnego
- garść suszonych prawdziwków
- 2 garście świeżych kurek
- 1,5 szklanki białego, wytrawnego wina
- 1 większa cebula
- Natka pietruszki
- kilka kropel soku z cytryny
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki świeżo startego parmezanu
- Oliwa z oliwek
- Sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Suszone grzyby przesypujemy do wysokiego naczynia i zalewamy gorącym bulionem.
- 2 Cebulę kroimy na drobną kosteczkę. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy z oliwek i wrzucamy cebulę. Podsmażamy, aż się delikatnie zeszkli. Następnie wsypujemy ryż i dokładnie mieszamy, żeby dokładnie oblepił się cebulką. Dolewamy wino i cały czas mieszamy, aż odparuje.
- 3 Odcedzamy bulion z grzybów, grzyby przekładamy do miseczki. Gdy wino już wyparuje wlewamy po 1 chochelce bulionu. Cały czas mieszamy, aż bulion odparuje i czynność powtarzamy aż do skończenia bulionu.
- 4 Gdy ryż będzie al dente dodajemy do niego odcedzone z bulionu grzyby, świeżo starty parmezan i łyżkę masła. Mieszamy i pozostawiamy na kilka minut, by powstała delikatna, kremowa konsystencja.
- 5 Na patelni rozpuszczamy łyżkę masła i wrzucamy kurki (w całości). Przesmażamy je do miękkości, następnie odcedzamy z masła i delikatnie mieszamy z posiekaną natką pietruszki. Na koniec skrapiamy sokiem z cytryny.
- 6 Na talerzu układamy ryż, na nim kurki z pietruszką, wierzch posypujemy startym parmezanem.
- 7 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu:

