Czarne risotto czyli crni rižot lub arroz negro

20 listopada 2011

Najlepsze czarne risotto, jakie w życiu jadłam, podają w miejscowości Mali Ston u podnóża półwyspu Peljesac w Chorwacji. Kto wybiera się na wakacje do Orebica, Trpanj, na Korculę lub jedzie zwiedzać Dubrovnik, powinien zatrzymać się na posiłek w Malim Stonie (przy okazji można wdrapać się na najdłuższe mury obronne w Europie) i zjeść w jednej z wielu knajpek w centrum miasteczka. Naprawdę warto. Próbowaliśmy jeszcze crni rižot w Splicie, na Korculi i w Orebiciu, ale w Malim Stonie smakowało najlepiej – tak dobrze, że potrafiliśmy jechać ponad godzinę w jedną stronę tylko po to, by znowu tam zjeść.

Składniki:

- 1,5 szklanki ryżu arborio lub mniej popularnego, a podobno lepszego do risotto ryżu carnaroli
- 1 cebula pokrojona w drobną kostkę
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 4 łyżki masła
- 1 kieliszek białego wytrawnego wina
- 3-4 szklanki gorącego bulionu rybnego (do kupienia w sklepie z żywnością orientalną np. „Kuchnie świata")
- 2-3 opakowania atramentu z kałamarnicy (również do kupienia tamże)
- 2-3 tuby kalmarów lub mątwa (mrożone kalmary w dobrej cenie w sklepie orientalnym w Hali Mirowskiej, a świeża mątwa w sieciach Makro)
- pieprz & sól
- oliwa do smażenia
- natka pietruszki do posypania
- parmezan do posypania

Przygotowanie:

1. W zależności od tego, czy mamy mątwę czy kalmary, proces przygotowania risotto będzie trochę inny. Wersja z mątwą jest bardziej skomplikowana, bo najpierw trzeba mątwę sprawić, czyli wyjąć ości oraz oczy, odłożyć na bok torbiel i wydzielinę z gruczołu atramentowego. Następnie mątwę myjemy i kroimy w małe kwadraty. Jeżeli nie mamy mątwy, tylko tuby kalmarów, to też je myjemy, kroimy w kwadraty i obsmażamy osobno i dodajemy do risotto dopiero wtedy, gdy ryż jest już al dente, inaczej kalmary będą zbyt gumiaste.
2. Przygotowanie risotto zaczynamy od zeszklenia cebuli na oliwie z dodatkiem łyżki masła. Gdy cebula jest gotowa wciskamy do niej ząbek czosnku i, jeżeli mamy mątwę, to dodajemy ją w tym momencie. Dodajemy też ryż i całość mieszamy obtaczając w maśle na patelni.
3. Zalewamy winem, zagotowujemy i czekamy, aż ryż wchłonie wino.
4. Następnie stopniowo, po jednej łyżce wazowej, dodajemy do ryżu wywar rybny. Wywar powinien być zawsze gorący. Cały czas mieszamy, a gdy ryż wchłonie płyn, wlewamy kolejną porcję. Jak sprawdzić czy do risotto trzeba dodać kolejną łyżkę płynu? Delikatnie przejeżdżamy drewnianą łyżką przez dno rondla. Powinien utworzyć się widoczny rowek, ślad po ruchu łyżką. Jeśli tak jest to dodajemy kolejną porcję płynu.
5. Kiedy ryż jest już al dente dodajemy do niego atrament z opakowania lub z gruczołu atramentowego. Dokładnie mieszamy by rozprowadzić barwnik, doprawiamy solą i pieprzem.
6. W przypadku wersji z kalmarami w tym momencie łączymy ryż z przesmażonymi kalmary.
7. Zdejmujemy risotto z ognia, dodajemy pozostałe masło, mieszamy, przykrywamy i zostawiamy jeszcze na 2-3 minuty.
8. Przed podaniem posypujemy risotto odrobiną posiekanej natki pietruszki i parmezanem.