Risotto z prawdziwkami (Risotto con porcini)

21 października 2009

Risotto con porcini to jedno z lepszych dań jakie jadłam. Przygotowanie to długotrwały proces i zaczyna się w sezonie letnio-jesiennym w lesie od zebrania grzybów. Do przygotowania risotto poza sezonem używamy suszonych prawdziwków, a podczas klęski nieurodzaju grzybów, jak w tym roku, można użyć także suszonych podgrzybków.

Składniki na 3 porcje:

- 250 g ryżu arborio (ewentualnie jeżeli risotto będzie głównym daniem to ilość ryżu kalkulujemy jako 6 łyżek suchego ryżu na 1 osobę, a jeżeli risotto będziemy podawać jako jedno z dań to liczymy 4 łyżki na osobę)
- 1 i 1/4 l bulionu
- prawdziwki lub podgrzybki, świeże ewentualnie suszone i namoczone przed gotowaniem w gorącej wodzie
- kieliszek wytrawnego białego wina
- 1/2 cebuli
- 1-2 ząbki czosnku
- 80 g świeżego parmezanu
- 80 g masła
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. W osobnym naczyniu podgrzewamy bulion, ewentualnie przygotowujemy bulion z kostki (warzywny lub grzybowy).
2. Suszone grzyby zalewamy gorącą wodą, żeby je namoczyć.
3. W dużym rondlu podgrzewamy łyżkę masła oraz oliwę i szklimy na niej drobno posiekaną cebulkę. Dodajemy pokrojone grzyby, a wodę z moczenia grzybów, bez piasku na dole naczynia, wlewamy do rosołu.
4. Do rondla dodajemy także posiekany czosnek i przez moment wszystko smażymy. Następnie wsypujemy ryż i mieszamy, aby ryż zeszklił się i dokładnie pokrył masłem. Do ryżu wlewamy wino i dalej mieszamy, aż alkohol odparuje.
5. Teraz zaczynamy dodawanie bulionu – do ryżu wlewamy po jednej łyżce wazowej płynu i, gotując na średnim ogniu, mieszamy, aby ryż nie przywarł do dna (na początku niemal bez przerwy, potem coraz rzadziej). Nie przykrywamy. Dolewanie bulionu powtarzamy za każdym razem, gdy ryż wchłonie bulion z rondla, aż do momentu, gdy ryż będzie al dente, a risotto nabierze kremowej konsystencji. Wtedy doprawiamy risotto solą i pieprzem i zdejmujemy z ognia.
6. Do rondla dodajemy pozostałą ilość masła, wsypujemy starty parmezan i mieszamy.
7. Odstawiamy jeszcze na 2-3 minuty pod przykryciem. Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Gotowe risotto powinno mieć gładką, kremową konsystencję, ryż powinien być al dente i mieć wyraźny, grzybowy smak.