

RISOTTO CU CIUPERCI



PREPARARE

10 minute



GATIRE

20 minute

TIMPUL TOTAL

30 minute



CATEGORIE

Fel principal

BUCATARIE

Italiana



SERVIRE

4 portii

CALORII

545 kcal

INGREDIENTE

400 gr galbiori (sau alte ciuperci)

15 gr hribi uscati

300 gr orez arborio (pentru risotto)

o ceapa mica

50 gr telina (radacina sau apio)

2 catei de usturoi

100 ml vin alb
cateva legume pentru supa (morcov, ceapa,
pastarnac) sau doua linguri de vegeta
naturala
70 gr parmezan ras
o lingura de unt
sare
piper
ulei de masline
cimbru
rozmarin

MOD DE PREPARARE:

Mai intai se pregateste supa: se fierb legumele cu 1.5 litri de apa si se pastreaza fierbinte. In acelasi timp, se curata ciupercile.

Intr-un castron se pun hribii uscati si se acopera cu doua polonice de supa pentru a se hidrata. Daca nu aveti hribi uscati, inlocuiti-i cu 2-3 ciuperci champignon, taiatile felii si caliti-le cateva minute in tigaie, cu putin ulei de masline.

Intr-o oala se calesc ceapa, telina si usturoiul in 3-4 linguri de ulei de masline, pana cand se inmoaie. Se adauga orezul, se invarte 2-3 minute pana devine translucid si apoi se toarna vinul. Dupa ce vinul se absoarbe, se adauga zeama lasata de hribi si se amesteca pana se absoarbe si ea.

Gustati inainte apa in care au stat hribii. A mea a fost destul de parfumata si a dat un gust puternic de ciuperci risotto-ului. Daca mi-as fi dat seama din timp, as fi schimbat o data apa si as fi folosit-o pe cea din a doua tura.

Hribii se toaca marunt si se adauga si ei in orez. Se toarna in oala primul polonic cu supa fierbinte si apoi se amesteca pana cand apa patrunde orezul. Operatiunea se repeta, adaugand cate un polonic de supa si amestecand, pana cand orezul este gatit, usor al dente. La final, se opreste focul, se pun in oala parmezanul si untul si se acopera oala cu un capac timp de 5 minute, cat sa se topeasca. Inainte de servire, se amesteca risotto-ul de cateva ori.

Intr-o tigaie se calesc ciupercile cu doua linguri de ulei de masline, cimbru, o crenguta de rozmarin, sare si putin piper.