



Risotto to klasyczne włoskie danie, a raczej sposób na danie. Wersji risotto może być tyle, ile ktoś ma fantazji. Bo najważniejsze jest przygotowanie właściwej bazy, czyli ryżu. A z czym go później podamy, to tylko ogranicza nas w tym nasza inwencja. W załączonym przepisie risotto jest z kurkami i kurczakiem. Ale ryż można równie dobrze połączyć z warzywami, z groszkiem zielonym, fasolką czy kukurydzą, z innym niż kurczak mięsem nie tylko drobiowym, z ziołami i przyprawami, a jak ktoś lubi to z owocami morza np. tuńczykiem. Wersji jest nieskończenie wiele, a jedna może być uboga w elementy wzbogacające potrawę, inna bogata z kilkoma elementami. Risotto można podać jako obiad dla całej rodziny, jak też szybki posiłek. W zależności od rodzaju dodatków i zaawansowania potrawy różny jest czas jej przygotowywania.

Potrzeba:

- ryż do risotto ok. 200 g (szklanka),
- [bulion warzywny](#) z dodatkiem kurzych skrzydełek (3 szklanki),
- 2 średnie cebule albo zamiast jednej z cebul szalotka,
- olej albo oliwa (ale nie extra virgin), tylko taka do smażenia,

- 2-3 łyżki masła,
- kieliszek białego, wytrawnego wina,
- filet z kurczaka,
- obfita garść kurek (to ok 200-300 g), ale mogą być też inne grzyby np. maślaki lub pieczarki
- kilka różyczek gotowanego brokuła,
- ewentualnie przyprawy bazylia, lubczyk, pieprz mielony, papryka mielona, szafran.

{gallery}risotto{/gallery}

Przygotowanie:

Do przygotowania risotto potrzebny jest właściwy ryż. Na szczęście w naszych sklepach, także tych popularnych, wśród wielu odmian ryżu można znaleźć przynajmniej jedną nadającą się na risotto. Najpopularniejszy w naszych sklepach ryż do risotto to arborio. Czasem można spotkać też carnaroli. Popularny ryż długoziarnisty niezbyt się nadaje, bo potrafi zrobić się z niego kleik. Risotto co prawda też ma "papkowatą" konsystencję, ale w środku ziarenka ryżu są kruche, a nie rozgotowane.

Przed przystąpieniem do sporządzania risotto trzeba zaopatrzyć się w bulion. Może być oczywiście z kostki, ale lepiej przygotować go samemu według tego [>>>przepisu](#) . Ponieważ risotto jest z dodatkiem mięsa drobiowego, więc do bulionu dodać można 1-2

skrzydełka kurze. Oczywiście można przygotować z kostki bulion drobiowy. W przypadku innych niż kurczak dodatków nic nie stoi na przeszkodzie, żeby do risotto z grzybami dodać bulion grzybowy, a do risotto z owocami morza bulion rybny. Bulion trzymać na małym ogniu, aby był gorący. Dodawanie zimnego bulionu do ryżu powoduje, że ryż się nie gotuje i jest twardy jak kamień. Jeśli dodaje się bulion z kostki trzeba wziąć pod uwagę, że jest on słony, więc zamiast trzeciej (a może i drugiej) szklanki dodać gorącej wody.

Jedną z cebul lub szalotkę posiekać w drobną kostkę. Na oleju lub maśle cebulę zeszklić, ale uważać, żeby nie była brązowa (brązowa cebula nie jest zdrowa) i odstawić. Przygotować też grzyby. Kurki opłukać w wodzie. Duże pokroić na mniejsze kawałki, mniejsze pozostawić w spokoju. W zimie może być ciężko o kurki, ale od czego jest zamrażarka. W lecie kurki zamrażamy (najlepiej po wcześniejszym opłukaniu, oczyszczeniu i zblanszowaniu) i po rozmrożeniu mamy grzyby do risotto (i do innych potraw np. [>>> zupa z kurek](#)). Drugą cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na maśle i dorzucić kurki. Dusić ok 20-30 minut. Kurki z cebulą można przygotować także w lecie i zamrozić. Wówczas odpada konieczność ponownego duszenia, bo wystarczy tylko rozmrozić i podgrzać.

Filet z kurczaka opłukać, pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Kiedy filety zmieniają kolor z różowego na biało-brązowy nakryć pokrywką, ewentualnie dodać przyprawy i dusić ok 30 minut.

Brokuła podzielić na różyczki i obgotować. We wrzątku trzymać bardzo krótko ok. 3-4 minuty. Jeśli brokuł będzie gotowany zbyt długo będzie się rozpadał.

Kiedy mamy gotowe już wszystkie składniki przystępujemy do przygotowania ryżu. W garnku lub na patelni rozgrzać olej (oliwę) i wrzucić ryż. Ziarenka mają być obtoczone w oleju, a nie w nim pływać. Nie trzeba zbyt często mieszać, a nawet jest to niewskazane, ale od czasu do czasu zakręcić ryżem. Smażyć, aż ryż zmieni barwę z białego na przezroczysto-szary. Wtedy dodać zeszkloną cebulę (szalotkę). Podsmażyć jeszcze kilka minut (pamiętać, aby cebula nie zbrązowieła) i dodać wino. Nie jest to konieczne, ale dodaje potrawie smak. (Można wypróbować wersję wzmocnioną i zamiast wina dodać wódki, w końcu to też alkohol). Wino z napoczętej butelki można potem podać do potrawy (wódki nie polecamy).

Gdy wino odparuje, trzeba dodać bulion. Ważne jest, żeby bulion dodawać stopniowo (pamiętajmy, że jak pisaliśmy wcześniej bulion powinien być gorący). Można zaobserwować, jak tworzy się swego rodzaju sos. Jedna szklanka ryżu wchłonie ok. 3 szklanek bulionu. Kiedy ryż wchłonie całkowicie bulion powinien być miękki na zewnątrz i kruchy w środku. Dodajemy

wtedy do niego przygotowane uprzednio składniki - kurki z cebulą i filet z kurczaka i gotujemy kilka minut. Można oprószyć serem startym (np. parmezanem lub zwykłym żółtym), popieprzyć, a na półmisku przystroić różyczkami z brokuła.

Jak już pisaliśmy, dodatki do ryżu zależą tylko od inwencji kucharza (lub kucharki).
SMACZNEGO!

/źr. Andrzej/