

Risotto sa bukovacama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** bukovaca
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1/2** limuna
- **šaka** svežeg peršuna
- **1 kašičica** sušenog origana
- **1 glavica** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **1** manja šargarepa
- **1/2** celera
- **200 g** pirinca
- **100 ml** belog vina
- **500 ml** bujona
- **2 kašike** maslaca
- **50 g** indiskog oraha
- **50 g** parmezana
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber

Priprema

Bukovace iseci na trakice i pržiti ih na 2 kašike maslinovog ulja. Kada gljive omekšaju preli ih sa sokom od pola limuna, seckanim stabljikama peršuna i sušenim origanom. Dinstati nekoliko minuta, posoliti, a zatim gljive pretresti u ciniju i ostaviti na stranu.

U istom tiganju dinstati sitno seckani luk na 2 kašike maslinovog ulja. Kada luk malo omekša dodati gnjeceni beli luk i na sitno rendanu šargarepu i celer. Dinstati nekoliko minuta dok povrce ne omekša.

Sada dodati pirinac i uz stalno mešanje kratko ga propržiti. Nalite belim vinom i polako uz stalno mešanje kuvajte rižoto. Kada je pirinac "popio" vino postepeno nalivajte bujon uz stalno mešanje. Bice potrebno izme?u 15-20 minuta u zavisnosti od sorte pirinca da se rižoto skuva.

Kada vidite da je pirinac kuan, dodajte bukovace, seckani peršunov list, oko 30 g seckanog indiskog oraha i maslac. Sve dobro promešajte da se sjedini.

Servirajte na tanjir i pospite listicima parmezana i ostatkom indiskog oraha.

Savet

Za rižotto je najbolje koristiti arborio pirina?, a dobri sorte su još i carnaroli i vialone nano.