

Rižoto sa pecurkama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **160 g** pirinca
- **300g** šampinjona (za rižoto upotrebiti šeširice)
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1.5 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera
- **1 kašika** putera
- **3 kašike** parmezana
- **1 kašika** seckanog peršuna

Bujon:

- drške od šampinjona
- **oko 750 ml** vode

Priprema

Navedene mere su za 2-4 osobe, u zavisnosti od toga da li ćemo rižoto servirati kao predjelo, ili kao glavno jelo uz neku finu salatu. Ovo jelo može biti posno ako izostavimo puter i parmezan. Poceti sa cišćenjem šampinjona. Oprati ih pojedinačno pod mlazom hladne vode i staviti na kuhinjski papir da se ocede. Skloniti drške, od kojih ćemo napraviti bujon za prelivanje pirinca tokom kuvanja rižota. Oguliti klobuke pomocu malog noža, tako što

ćemo zapoceti od osnove řeřira i lagano povuci kořicu prema sredini. Priprema bujona: U řerpu sipati vodu i kad prokuva dodati oprane i oćiřcene drřke, pa kuvati 20 minuta na tihoj vatri. Isključiti ringlu, ali ostaviti bujon na njoj da bi ostao topao. Kolicina bujona nije precizna i bolje je da ga bude više, nego da nam na kraju kuvanja nedostaje.

Priprema riřota: Pirinac ispirati sve dok voda ne postane bistra. Ostaviti ga na cediljci da se prosuři dok pripremamo jelo. U vezi sa ispiranjem pirinca postoje dva miřljenja, jedno podrřava ispiranje jer se njime uklanja viřak skroba, a zrna tokom kuvanja budu rastresitija. Drugo miřljenje, pak, kaře da je skrob vařan prilikom pripreme riřota i da pirinac ne bi trebalo ispirati. U prilog ispiranju govore novija saznanja koja ukazuju na pesticide kojima se tretiraju pirincana polja i koji kroz ljusku prodiru do zrna, a temeljnim ispiranjem pirinca se uklanjaju. Oljuřtiti crni luk, pa ga sitno iseckati. Iseci řeřirice od řampinjona na kockice. Oprati perřun, posuřiti listice kuhinjskim ubrusom i sitno iseckati.

U veci i dublji tiganj sipati maslinovo ulje, pa ga zagrejati na tihoj vatri. Dodati luk i dinstati nekoliko minuta dok lagano ne pořuti. Dodati iseckane pecurke, a zatim ih dinstati dok sva tecnost ne ispari. Dodati ocedjen pirinac i uz stalno meřanje glazirati ga na tihoj vatri. Vařno pravilo kod pripreme riřota je tostiranje pirinca dok ne zastakli, ali ne bi trebalo da porumeni i promeni boju. Sada bi, prema originalnom receptu, trebalo dodati pola caře belog vina, a kad tecnost bude isparila - poceti s dodavanjem bujona. Detalj s vinom mořemo izostaviti. Postepeno dodavati kutlacom bujon. Posoliti. Pobiberiti. Kuvati petnaestak minuta na vrlo tihoj vatri, poklopljeno, uz cesto meřanje i dodavanje po malo toplog bujona sve dok pirinac ne omekřa. Obratiti pařnju da se pirinac ne prekuva i ne pretvori u kařu. Riřoto će na kraju kuvanja biti kremast, a zrna moraju ostati al dente. Isključiti ringlu. Dodati puter i meřati dok se sasvim ne otopi. Dodati iseckan perřun. Dodati parmezan i ponovo promeřati. Proveriti da li je riřoto dovoljno slan. Pirinac će vrlo lako i brzo upijati bujon, a riřoto će mořda izgledati suvo, pa na kraju podesiti gustinu dodavanjem joř malo bujona - ako je potrebno. Riřoto servirati odmah, jer će hladjenjem izgubiti kremastu teksturu. Ovo jelo se ne podgreva.

Savet

Řampinjoni su najpopularnija vrsta peuraka zavodljivog, blagog, ukusa koji se odлно slaře s gotovo svakom namirnicom. Mořemo ih jesti i s mesom i umesto mesa, praviti sosove, variva, supe, pripremiti pitu ili staviti na picu - i svaka uloga e im odлно pristajati. Pored toga řto daju teksturu jelima i pobolřřavaju im ukus, řampinjoni, ali i ostale vrste jestivih peuraka, obogauju jela svojim hranljivim sastojcima.