

Risotto z porem i boczniakami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 mn

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 60 g cebuli i 1 duży ząbek czosnku obrać, cebulę przekroić na mniejsze części. Por pokroić w kawałki ok 2 cm grubości. 250 g boczniaków pokroić na mniejsze kawałki, ok 3-4 cm.

50 g sera parmezan pokroić na kawałki 1,5-2cm (Jeśli używany jest ser tarty, pominąć ten etap).

Pęczek koperku drobno posiekać.

Krok 2 - Do naczynia miksującego z nożem włożyć 60 g sera parmezan pokrojonego na mniejsze kawałki, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zetrzeć ser – czas 10 sekund, prędkość 10. (Jeśli używany jest ser tarty, pominąć ten etap).

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć ser do innego naczynia. Dzbanka nie myć.

Krok 4 - Do naczynia miksującego z nożem włożyć 250 g pokrojonych na mniejsze kawałki boczniaków. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, posiekać boczniaki – czas 3 sekundy, prędkość 5.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć boczniaki do innego

naczynia. Dzbanka nie myć.

Krok 6 - Do naczynia miksującego z nożem włożyć pokrojone 60 g cebuli, 150 g pora i 1 ząbek czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać - czas 7 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łypatki zebrać por i cebulę ze ścian naczynia. Wyjąć nóż, do dzbanka włożyć mieszadło. Wlać 30 g oliwy z oliwek, poddusić cebulę i czosnek - temperatura 100°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, cebuli dodać posiekane boczniki, wsypać 300 g ryżu arborio do risotto, wlać 100 g białego wina. Przemieszać ryż, por i grzyby łypatką. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, wlać 500 g wody, wsypać 1 łyżeczkę soli i 0,5 łyżeczki pieprzu. Przemieszać składniki łypatką. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 12 minut, prędkość 1.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, do risotto dodać 30 g miękkiego masła oraz starte 50 g parmezanu. Zamknąć pokrywę, wymieszać - czas 15 sekund, prędkość 3. Pozostawić risotto bez wyjmowania z naczynia na ok 2 minuty.

Krok 11 - Otworzyć pokrywę, wyporcjować risotto na talerze, posypać posiekanym koperkiem.

Wskazówki :

Zamiast sera parmezan można użyć np. ser grana padano.