



Оригинално италијанско Рижото

Фичо ќе направи Рижото со Вргањ, по класичен италијански рецепт.



Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 1 главица кромид
- 2 чешниња лук
- 1 лоровов лист
- 60 грама путер
- 4-5 лажици маслиново масло
- 75 грама пршута
- сол и бибер
- 300 грама ориз за Рижото
- 250 мл квалитетно вино
- 300 грама свеж Вргањ
- китка магдонос

За БУЈОН ќе ви треба:

- 1 литар вода
- 1 коцка телешки бујон

Чекор 1

Ситно исечкајте ги кромидот и лукот и пропржете ги на маслиново масло и путер. Додадете го лоровиот лист и пршутата, сол и бибер.

Пропржете ги заедно на кратко, да се соединат вкусовите. Додадете го оризот и извадете го лоровиот лист. Оризот пржете го додека не стане стаклест, да добие сјај.

Додадете го виното и гответе го на средна температура.

Чекор 2

Во сад ставете ја водата, коцката супа и сварете го бујонот.

Чекор 3

Кога ќе забележите дека виното испарило, додадете 1/3 од бујонот и оваа постапка повторете ја уште два пати.

Чекор 4

Исечкајте го Вргањот на парчиња и пропржете го на загреан путер. Вргањот се додава на крај бидејќи ако долго се готви ќе го изгуби мирисот и вкусот.



Чекор 5

Исечкајте го магдоносот и додадете го во Рижотото. Убаво промешајте и Рижотото е готово.

Совет

Кога ќе го правите овој рецепт нема компромис во состојките за да го добиете совршениот вкус. Можеби ќе ве чини повеќе од обичен ручек, но навистина вреди.

Користени производи:



Тава за пржење



Сад за сос



Вок Тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk