



Рижото со тиквички и нане

Овде во Мои Рецепти просто обожуваме рижото и во текот на целата година ќе Ви претставуваме различни рецепти за рижото. Ова е одличен летен или есенски рецепт, пребогат со вкусови, а толку ефтин за спремање.



Состојки:

- 1 тиквичка
- една рака свежо нане
- 1 голема главица бел кромид
- 3 главици лук
- 300 грама ориз
- 500 милилитри пилешка супа
- 350 грама путер
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ – Убаво исечкајте го лукот, а потоа исечкајте го и кромидот на ситни парченца. Се обидуваме да направиме основа за рижотото.

Чекор 2

Растропете го путерот во тавата и ставете ги кромидот и лукот.

Исто така ставете и сол и бибер. Се обидуваме да ги омекнеме лукот и кромидот. Посолувањето ги намалува шансите тие да загорат...

Кога кромидот и лукот ќе омекнат и заруменат од путерот, ставете го оризот. Веднаш измешајте го оризот со омекнатата мешавина и дозволете му да ги впије сите сокови. Штом оризот ќе ги впије путерот и соковите од зеленчукот, сипете жешка пилешка супа во тавата. Само прекријте го оризот со неа и продолжете да мешате. Правењето рижото бара многу внимание и додека го приготвувате треба да сте концентрирани само на јадењето.

Во смесата ставете половина рендана тиквичка и продолжете да мешате. Исто така, ставете половина од свежото нане. Целта ни е половина од вкусовите да се измешаат сега, а половина подоцна.

Чекор 3

Гответе додека не испари вишокот течност и додека оризот ја впије пилешката супа, и потоа сипете уште супа. Ние користиме пилешка супа од коцка, но Вие можете да го направите јадењето вегетаријанско со супа од зеленчук.



Продолжете да мешате и досипувате супа кога оризот ќе ја впије течноста. Сакаме сите различни вкусови да се соединат со оризот давајќи му прекрасен краен вкус и текстура.

Чекор 4

Кога оризот ќе започне да набабрува и да ги прима вкусовите, ставете ги останатите тиквички и нане во смесата. Постојано пробувајте го рижотото за да проверите дали оризот е сварен и да видите дали вкусовите се соединиле. Пробувајте, пробувајте, пробувајте!

Чекор 5

Ќе знаете дека оризот е готов кога рижотото ќе добие текстура на супа. Можете да се обидете да ставите уште путер на крајот, доколку сакате јадењето да биде сјајно.

Чекор 6

ВРЕМЕ Е ЗА ПРЖЕЊЕ: Овој рецепт ќе го декорираме со едноставен гарнир така што ќе испржиме неколку парчиња тиквичка. Пресечете три тенки парчиња и зачинете ги со маслиново масло, сол и бибер пред да ги ставите на загреаната тава за пржење. Целта е да добијат текстура и боја, па така превртете ги по една минута и потоа оставете ги на страна.

Чекор 7

Време е да се сервира рижотото – во идеална ситуација, сакате да го зготвите рижотото веднаш пред сервирањето. Ако го чекате – тоа нема да стане подобро и секогаш е најдобро кога од тавата се става право во чинија. Кога го црпите, проверете дали се опушта и завзема положба како да е живо суштество. Ова Ви покажува дека рижотото е совршено. Ставете ги печените парчиња тиквичка одозгора и тоа е се. Ручекот е подготвен.

Совет:

Ова е многу едноставно, но фантастично јадење за крајот на летото и есента. Можете да ставите сок од лимон за да додадете вкус и да го дополните вкусот на нането. Исто така, можете да се обидете и со панцета или сланина, ако не можете да живеете без месо.

Користени производи:



Касерола



Грил тава

delimano®

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