

risotto z dynią i kurkami

Najbliższe dni, na pewno będą się zapowiadać smakowicie, a to za sprawą Pani Dyni, która gości w mojej kuchni od poniedziałku. Jej piękne kształty i intensywny kolor skórki inspirują mnie do podjęcia wyzwania i stworzenia czegoś pysznego, tak by i Ci duzi i Ci mali, mieli powód do zadowolenia i podniebnej rozkoszy:)



Pani Dynia :)

To co dziś udało mi się wyczarować, w pewien sposób przerosło nasze oczekiwania, być może dlatego, że już dawno nie mieliśmy kontaktu z risotto, jest to danie niecierpiące pośpiechu, za co potrafi odwdzińczyć się swoim niesamowitym i delikatnie kremowym smakiem, który zdecydowanie różni się od tradycyjnego ryżu.

Składniki:

I etap

- 1 cebulka szalotka ,
- 1 ząbek czosnku,
- 4 szklanki pokrojonej w kostkę dyni,
- 250 gram kurek lub borowików,
- 0,5 szklanki wody,
- 1 papryczka chili bez pestek,
- 1 gałązka świeżego tymianku,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- 1 łyżka masła,
- sól, pieprz, starta gałka muszkatołowa.

II etap

- 4 szklanki rosołu,
- 1 szklanka białego wytrawnego wina,
- 1,5 szklanki ryżu Arborio,
- 0,5 szklanki pokrojonej w drobną kostkę cebuli,
- 2 łyżki posiekanej kolendry,
- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- 2 łyżki masła,
- 1/2 szklanki startego parmezanu+dekoracja,
- sól, szczypta szafranu.

Przygotowanie:

I etap

1. łyżkę masła i oliwy rozpuścić na patelni. Dodać szalotkę, posiekany czosnek i zeszklić. Następnie dodajemy oczyszczone grzyby (użyłam kurek, bo kolorystycznie odpowiadały dyni), Smażymy ok 3 minut, dodając szczyptę soli. Dodajemy teraz 2 szklanki (z pozostałych czterech) pokrojonej w kostkę dyni – smażymy chwilę, następnie podlewamy wodą.

2. Gdy dynia zmięknie, zdejmujemy z ognia i miksujemy na jednolite pure doprawiając na końcu utartą gałką muszkatołową.

3. W międzyczasie czasie, nagrzewamy piekarnik do 200 stopni Celsjusza. Na blaszce kładziemy pozostałe 2 szklanki pokrojonej w kostkę dyni, oraz pozbawioną pestek papryczkę chili przekrojoną wzdłuż oraz gałązkę tymianku. Wszystko to delikatnie solimy i pieprzymy, zraszając oliwą wstawiamy do piekarnika na 10-12 minut

II etap

1. Powoli zagotowujemy rosół, a w międzyczasie, rozgrzewamy

oliwę w dużym rondlu, dodajemy cebulkę i czekamy, aż się zeszkli by móc dodać ryż Arborio, mieszamy dość szybko czekając aż oliwa pokryje każde ziarenko ryżu, solimy delikatnie. To najlepszy moment by dodać szklanę wina i cierpliwie czekać, aż alkohol wyparuje, natomiast ryż przejmie winny aromat.

2. Teraz stopniowo dodajemy wrzącego rosółu, mieszamy dość często nie dopuszczając by ryż w trakcie gotowania stracił swoją „płynność”, w tym celu oczywiście dodajemy nasz rosół. W tym momencie dodajemy szczyptę szafranu, który pięknie zabarwi naszą potrawę

3. Pod koniec gotowania dodajemy, parmezan i masło, mieszamy. Następnie dodajemy nasze pure z dyni i kurek, ciągle mieszając sprawdzamy konsystencję. Ryż musi być kremowy, ale niezbyt gęsty, tak aby rozplątywał się nie tylko w podniebieniu, ale i na talerzu. Dodajemy naszą dynię z piekarnika, oraz papryczkę, którą uprzednio kroimy w drobną kostkę.

4. Mieszamy wszystko, dodając kolendrę i ewentualnie doprawiamy do smaku. Układamy na talerzu, dekorując wedle uznania i oczywiście nie zapominamy o kilku płatkach parmezanu, który w tej potrawie zajmuje jedno z głównych miejsc – nie tylko estetyczne:)

Smacznego!