Gaileņu risotto ar Chardonnay baltvīnu

Lielisks gaileņu risotto ar Austrālijas augļaino baltvīnu.

4 30-45 MIN

Sastāvdaļās

2 ēdamkarotes sviests
2 sīpoli
500 ml attīrītas gailenes
450 ml risoto rīsi (Arborio vai Carnaoli)
200 ml Chardonnay baltvīns
1,5l Dārzeņu buljons
200 ml sarīvēts parmezāna siers
sāls un malti melnie pipari

Pagatavošana

1. Notīriet un sasmalciniet sēnes. Sagrieziet sīpolus mazos kubiņos. Uzkarsējiet dārzeņu buljonu līdz vārīšanās temperatūrai.

2. Ielieciet sēnes sausā katliņā un vāriet tās, līdz iznāk šķidrums un iztvaiko.

3. Sēnēm pievienojiet sviestu un sasmalcinātos sīpolus. Ļaujiet sīpoliem apcepties pēc garšas.

4. Pievienojiet rīsus un apmaisiet līdz tie ir kļuvuši caurspīdīgi.

5. Pievienojiet baltvīnu un vāriet līdz vārīšanās temperatūrai, līdz puse no šķidruma ir iztvaikojusi.

6. Sāciet pievienot karsto dārzeņu buljonu risotto masai ar intervālu no 3 līdz 4 minūtēm, jeb līdz rīsi gandrīz absorbē iepriekšējo šķidrumu. Bieži samaisiet risotto, lai no rīsiem noņemtu cieti un padarītu risoto krēmīgu.

7. Kad risoto gatavs, ļaujiet tam nedaudz atdzist. Pievienojiet sarīvētu parmezāna sieru, sāli un piparus pēc garšas. Ja risotto masa ir pārāk bieza, pievienojiet vēl mazliet darzeņu buljona.

8. Pasniedziet kopā ar Chill Out Chardonnay baltvīnu.