

Sárgabarackos, róka gombás rizottó – készítette Csígyó János
mesterszakács



Hozzávalók:

2 kicsi vörshagyma, 15 dkg vaj, 4 evőkanál olaj (olíva is lehet), 0,5 kg rizottó rizs (másfélével ne is próbálkozzunk), kb. 1,5 liter szárnyashúsleves vagy alaplé (zöldségerőleves is lehet), 30 dkg róka gomba, só, kb. 2 dl zamatos fehérbor, 2-3 sárgabarack, frissen őrölt borskeverék a tálaláshoz:
kb. 10 dkg parmezán sajt

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk. Egy lábasban vagy serpenyőben 5 deka vaját az olajjal együtt megforrósítunk, és a hagymát megfuttatjuk rajta. A rizst rászórjuk, kevergetve megforrósítjuk. Közben a levest fölforraljuk.
2. A levestől 1 merőkanálnyit a megforrósított rizsre öntünk, s hagyjuk, hogy pár perc alatt a rizs minden beigya. Ekkor rámerünk 1 újabb merőkanálnyit levest, és ismét hagyjuk, hogy a rizs beigya. Közben többször megkeverjük. A rizst továbbra is így, szakaszosan, merőkanalanként hozzáadva a forró levest főzzük puhára kb. 30 perc alatt.
3. Menet közben a róka gombát megtisztítjuk, közepes kockákra vágjuk, és a rizs főzésének félidejében, tehát kb. 15 perc után adjuk a rizshez. A végfelé megsózzuk, és amikor a rizs már puha, ráöntjük a bort is. A barackot kis kockákra vágjuk, a puha rizshez keverjük. 2 perc elteltével a maradék 10 deka vaját rádobjuk, és hagyjuk, hogy a rizs szépen minden beigya, de azért egy kicsit „ragacsos” maradjon.
4. Végül a rizottót utanasózzuk, megborsozzuk, és tálaláskor parmezándarabkákat rakunk rá.

Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 670 kcal • fehérje: 13,8 gramm • zsír: 34,0 gramm • szénhidrát: 76,5 gramm • rost: 11,1 gramm • koleszterin: 69 milligramm