

Risotto z ciecierzycą, grzybami i oliwą truflową



Składniki

Risotto z ciecierzycą, grzybami i oliwą truflową

oliwa truflowa VERA

oliwa Extra Virgin VERA

rozmaryn świeży lub suszony

śmietana 30% UHT

sól

400 g ryżu Arborio

1 dużego pora

40 g masła klarowanego

100 ml wina białego

500 ml wywaru jarzynowego

lub rosołu z kurczaka

1 puszki ciecierzycy VERA

400 g świeżych sezonowych grzybów

(kurki, prawdziwki)

siekana pietruszka

czosnek

tarty parmezan

Wykonanie

Białą część pora pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Dodać ryż i prażyć przez kilka minut na niskim ogniu. Zalać winem, poczekać, aż odparuje i dolewać wywar stopniowo aż, ryż go wchłonie. W międzyczasie dodać odsączoną z zalewy ciecierzycę i wymieszać

z ryżem. Gotować całość, aż ryż będzie al dente. Grzyby rozdrobnić, jeśli są za duże i usmażyć osobno na oliwie, czosnku i rozmarynie.

Ryż al dente zagęścić parmezanem i śmietanką, dodać posiekaną pietruszkę oraz oliwę truflową. Doprawić solą. Wyłożyć na talerz lub miseczkę. Podsmażone grzyby ułożyć na

ryżu. Całość udekorować gałązką świeżego rozmarynu.