

Risotto su kale lapiniais kopūstais ir triušienos dešrelėmis



Gaminimas

Nulupkite kale kopūstą, kad pašalintumėte centre esančią šerdį ir gerai nuplaukite. Keptuvėje kartu su česnaku įkaitinkite šiek tiek aliejaus, suberkite kopūsto lapus ir patroškinkite, kol suminkštės (jei reikia, įpilkite šiek tiek vandens).

Sudėkite kopūstą į rankinio trintuvo ąsotį kartu su česnako skiltele ir žiupsneliu druskos, įpilkite daug aliejaus ir suformuokite vientisą kremingą masę.

Išimkite dešreles iš apvalkalo ir sutrupinkite pirštais, paskrudinkite keptuvėje, vėliau dar pasmulkininkite šakute. Išimkite iš keptuvės ir atidėkite į šalį.

Ryžius suberkite į puodą su šaukštu aliejaus ir paskrudinkite ant vidutinės ugnies, tada supilkite karštą daržovių sultinį ir išvirkite rizotą, kuo mažiau maišydami, kad netaptų košė. Įpusėjus virimui suberkite juodųjų kopūstų pesto.

Kai ryžiai išvirs, nukelkite puodą nuo ugnies ir suberkite dalį skrudintų dešrelių trupinių (porą šaukštų atidėkite patiekalams papuošti) ir tarkuotą Parmigiano Reggiano. Gerai išmaišykite. Patiekite iš karto ant viršaus sudėję likusias dešreles.

Už receptą dėkojame Barbora Čepulionienei.

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

180 g	Carnaroli ryžių
10 didelių	kale kopūstų lapų
2-3	šviežios triušienos dešrelės
1/2 skiltelės	česnako
pagal skonį	aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
3 šaukštai	tarkuoto Parmigiano Reggiano
500 ml	daržovių sultinio