

Csirkés-róka gombás rizottó

Ízletes rizottó a németországi régióból

4 adag Előkészítési idő: 15 perc Főzési idő: 1 óra

- 2 fej sonkahagyma
- 2 kiskanál olívaolaj
- 250 g rizottó-rizs
- 150 ml fehér bor
- 750 ml zöldséglé
- 250 g sárga róka gomba
- 350 g filézett csirkehús
- 1 csipet só
- 1 csipet őrölt bors
- 75 g parmezán
- ½ csokor tárkony

- 1 A hagymát meghámozzuk és kockára vágjuk.
- 2 Nagyméretű serpenyőben felhevítjük az olaj felét, és üvegesre pirítjuk a hagymát meg a rizst, de nem hagyjuk megbarnulni.
- 3 A bort elvegyítjük a zöldséglével, és a felét a rizsre öntjük. Felforraljuk, és körülbelül 35 percig pároljuk.
- 4 Amikor a rizs a folyadékot felszívta, apránként hozzáadjuk a maradék zöldséglét is.
- 5 A gombát megtisztítjuk, megmossuk.
- 6 A húst megmossuk, szárazra töröljük és csíkokra vágjuk.
- 7 Felforrósítjuk a maradék olajat. Megpirítjuk a gombát, megfűszerezzük és kivesszük az olajból.
- 8 Az olajban ropogósra sütjük a húst, és megfűszerezzük.
- 9 Lereszeljük a parmezánt. A tárkonyleveleket lecsípjük a szárról, és apróra vágjuk.
- 10 A gombát, a húst, a tárkonyt és a parmezánt belekeverjük a rizottóba. Tálalás előtt ízlés szerint fűszerezzük.



Amire
szükség
van



Nagy serpenyő
fedővel



vagy
30 cm-es
Tapadásmentes edény
fedővel



Kis serpenyő
fedővel