

Risotto de ceps frescos



El cep és un dels bolets més apreciats, de gust dens i penetrant. El risotto és un plat que atipa bastant i ha de quedar sucós però no per menjar amb cullera. És cuinat i menjat.

Per a 2 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – Arròs (1 tassa per persona i una mica més)
- – 3 Escalunyes
- – 1 all porro
- – 1/4 de ceps frescos (per 2 persones)
- – 1 cullerada de vi ranci olorós
- – 1l de caldo de pollastre
- – Sal, pebre, mantega i oli



Elaboració:

PAS 1: Es trinxen el porro i les escalunyes ben petites.

PAS 2: Es sofregeixen amb mantega i oli, mirant que agafin un color daurat intens.

PAS 3: S'hi afegeixen els ceps ben nets, pelats i tallats a làmines. Quan s'ha esmorteït, es reguen amb el vi.

PAS 4: Seguidament s'hi afegeix l'arròs i el caldo. Se sala i s'empebra i es deixa coure d'uns 15 a 17 minuts. Se serveix de seguida. Ha de quedar sucós.











Bon Profit!