

Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -



Продукты

- Курица (ножки) - 1 кг
- Лук - 2-3 шт, морковь - 2-3 шт.
- Соль, Перец, чеснок - 3-4 зубчика
- Рис - 1,5 стакана

Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -

- Томатная паста - 2 ст.л.
- Растительное масло - 3 ст.л.



Рис заливаем холодной водой. Оставляем на 20 минут.

Мясо варим в подсоленной воде 25-30 минут.



Морковь трём на крупной тёрке. Лук нарезаем кубиками. Чеснок измельчаем.

Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -



Отваренное мясо отделяем от костей, нарезаем кусочками.

Оставляем 2 стакана бульона.



Морковь, лук, чеснок пассируем на растительном масле.

Добавляем мясо, томатную пасту, хорошо перемешиваем.

Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -

Тушим на среднем огне еще 5 минут.



Мясо с овощами выкладываем в жаропрочную чашу.



Сливаем воду из риса.

Рис добавляем в мясо, хорошо перемешиваем.

Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -



Выливаем 2 стакана бульона. Добавляем немного специй. Солить не нужно, т.к. бульон солёный.

Чашу закрываем крышкой, ставим в разогретую до 170 градусов духовку.

Запекаем 45-50 минут.



Ризотто с курицей

Добавил(а) Оля
26.05.11 01:17 -

Приятного аппетита!!!

{kupena_discuss:12}