



Rižoto od piletine, kestena i gljiva

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

50 ml maslinovog ulja
300 g piletine
200 g K Plus šampinjona
200 g očišćenih kestena (500 g neočišćenih)
10 g K Plus bagremovog meda
1 veći luk
2 mrkve
1 komad celera (100 g)
2 češnja češnjaka
400 g K Plus riže (arborio)
2,5 dl bijelog vina
~1, 3 dl vode ili temeljca
40 g K Plus maslaca
40 g K Plus ribani sir
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kestene isperite, posušite, pa zarezite oštirim nazubljenim nožem. Prekrijte vodom i dodajte žličicu soli. Namačite 30 minuta. Pećnicu zagrijte na 230°C. Kestene ocijedite i stavite na pleh u gornji dio pećnice. Pecite 30 minuta pa prekrijte krpom dok se malo ne rashlade. Ogulite i koristite po želji.

Piletinu narežite na manje kockice, a gljive na ploške. Ulijte 30 ml maslinovog ulja u posudu na jačoj vatri pa dodajte piletinu. Pržite 3 minute pa dodajte gljive. Lagano posolite i dinstajte 7 minuta. Dodajte kestene, podlijte s 50 ml bijelog vina i 100 ml vode, pa kada tekućina ispari dodajte med, promiješajte i izvadite iz posude.

Mrkvu, luk, celer i češnjak sitno nasjeckajte. Povrće posolite i dodajte na 20 ml maslinovog ulja te dinstajte na laganoj vatri 10 minuta tako da omekša i postane aromatično. Dodajte češnjak i pržite još minutu. Pojačajte vatru na srednju jačinu pa dodajte rižu i nastavite kuhati miješajući još minutu. Podlijte bijelim vinom pa kad ispari počnite podlijevati vodom ili temeljcem, u više navrata, neprestano miješajući. Nemojte dodavati svu tekućinu odjednom, već je podijelite u barem 3 do 4 dodavanja i prije nego dodate novu, pričekajte da se prethodna skroz upije u rižu. Nakon 16-18 minuta riža bi trebala biti kuhana i kremasta.

Dodajte smjesu s mesom koju ste stavili sa strane, dobro promiješajte. Umiješajte i kockicu maslaca i 40 g ribanog sira. Provjerite nedostaje li jelu soli i papra i začinite po želji. Servirajte uz još ribanog sira. Dobar tek