

HIRUGIHARRA ETA TXISTORRAKO RISOTTOA

written by Errezetak



Italian Risottoa omen da arroza prestatzeko erarik arruntena, ez dakit egia izango den, baina arroza krematsu hau niri izugarri gustatzen zait.

Osagaiak:

4 Perts.
2 Piper berdea
4 Arrautza
250gr Txistorra
3 Hirugiharra xafla (nahiko lodiak)
150gr Gurin
Tipula 1
Haragi salda 1L
Gatza
Olioa
150gr Ardi gazta
400gr Bonba arroza
3 Baratxuri

Prestaketa:



Tipula eta baratxuriak brunoisen zatiturik, olioztaturiko lapiko zapal batean potxatu. Segituan piper berdea gaineratu (xafletan zatiturik).



Multzoa egin dagoenean, arroza gehitu, irabiatuz joango gara salda guztia xurgatu arte.



Momentu honetan, haragi salda bero dugula, burrunzali pare bat gehituz irabiatuz joango gara eta arroza salda xurgatzen doan heinean salda gehiago gehitu, arroza bere puntuan egon arte.



Bitartean hirugiharra eta txistorra (biak xaflatan zatiturik) zartagin batean egingo ditugu eta arrozari 5 minutu geratzen zaizkionean gehituko dugu.



Arroza egina dagoenean sutik alderatu, gazta (marraturik) eta gurina (laukitan zatiturik) gaineratuz multzoa irabiatuz (gazta eta gurina desagertu arte) 5-10 minutuz jalki.

Arrautza zartagin batean egin.

Plater batean risottoa eta gainean arrautza frijitua dugula zerbitzatu.