

LUKAINKA ETA SOLOMO RISOTTOA

written by Errezetak



Italiako gastronomia izugarri ezaguna da mundu osoan, ez dauka zailtasun handirik eta zapore bikainekoak dira. Niri risottoa edo arroza eramaten duten jaki guztiak bezala, sekulakoa iruditzen zait.

Osagaiak:

4 Perts.

400gr Arborio motako arroza

100gr Lukainka mina

Haragi salda 1L

Olioa

80gr Ardi gatza

50gr Gurin

Tipula ertain 1

200ml Ardo zuri

2 Baratxuri ale

6 Xerra solomo ontzutua

Prestaketa:



Kazola batean salda berotzen utzi. Baratxuriak zerratan eta tipula brunoise eran zatitu.

Olioztaturiko lapiko zapal batean baratxuriak erantsi eta `dantzan´hasen direnean tipula gehitu gatzez ondu eta multzoa potxatu. Solomoari laukitan zatitu eta [lukainka](#) 2mm xerratan.



Multzoa potxatua dagoenean solomoa erantsi eta hau egina dagoenean lukainka. Pare bat minutuz erregosi eta arrosa gehitu.



Honek salda xurgatu eta itsasten hasten denean, ardoa gehitu.



Azken hau xurgatzean, haragi salda erantsi, poliki-poliki eta arroza xurgatu ahala.



Arroza egina dagoenean sutik alderatu eta gazta txikitua eta gurina zatitan erantsi eta desagertu arte irabiatu.
5 Minutuz jalki eta lapikoan zerbitzatu.

