SZAFRANOWE RISOTTO Z BOROWIKAMI I PIECZONĄ PIERSIĄ KURCZAKA ZAGRODOWEGO

do 45 min

Lista składników:

1 litr bulionu z Kurczaka Zagrodowego
1 łyżka oliwy truflowej
1 mały pęczek sałaty Rukola
1 rozgnieciony ząbek czosnku
100 g pokrojonych borowików
100 ml białego wytrawnego wina
2 cebule dymki wraz ze szczypiorkiem
2 łyżki masła
3 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki posiekanych pomidorów suszonych
300 g ryżu do risotto
4 gałązki świeżego tymianku
4 piersi z Kurczaka Zagrodowego
80 g świeżo tartego sera parmezan
biały pieprz mielony
sól morska
świeżo mielony czarny pieprz do smaku
Szczypta szafranu

Piersi z Kurczaka Zagrodowego dokładnie natrzeć oliwą, czosnkiem i przyprawami, obłożyć świeżym tymiankiem a następnie odstawić do lodówki na 1godzinę. Dymkę pokroić w drobną kostkę i razem z borowikami zeszklić na maśle (można dodać 1 łyżkę oliwy). Dodać ryż i smażyć na małym ogniu, aż stanie się szklisty. Następnie wlać wino, wymieszać i zagotować, po czym cały czas mieszając dodać 250 ml bulionu oraz szafran. Pozostały bulion stopniowo dolewać do gęstniejącego risotto, pamiętając o mieszaniu. Gdy ryż będzie odpowiednio miękki dodać pomidory suszone, posiekany szczypior, świeżo tarty parmezan i pieprz czarny.

Piersi z kurczaka obsmażyć (ewentualnie upiec na grillu) na złoty kolor i pokroić w plastry. Risotto przełożyć na talerz, na nim ułożyć soczystą pierś z kurczaka zagrodowego a całość podawać z rukolą skropioną oliwą truflową.