

# 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 morską  
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 1 godzinę. 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.