

Εύκολο ριζότο με ρύζι Καρολίνα. Ιδανικό συνοδευτικό για οποιοδήποτε κρέας. Φτιάξτε τέλειο κρεμώδες σπιτικό ριζότο εύκολα και γρήγορα, με απλά και οικονομικά υλικά!

Τι θα χρειαστείτε

5 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη

1 μικρό ψιλοκομμένο κρεμμύδι

8-10 μανιτάρια κομμένα σε φετάκια ή τέταρτα

250 γρ. ρύζι Καρολίνα

150 γρ. καλαμπόκι από κονσέρβα ή κατεψυγμένο

500 ml ζωμό κότας ή λαχανικών

Αλάτι και πιπέρι

4 κ.σ. τριμμένη γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα ή παρμεζάνα

Εκτέλεση συνταγής

Σε τρεις κουταλιές μαργαρίνη ή βούτυρο σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα μανιτάρια. Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το ρύζι. Όταν το ρύζι ασπρίσει λίγο προσθέτουμε το καλαμπόκι.

Αρχίζουμε να προσθέτουμε σιγά-σιγά 2-3 κουτάλες από το ζωμό ανακατεύοντας. Ο ζωμός πρέπει να είναι ζεστός, για να μην διακόπτεται ο βρασμός. Μόλις αρχίσει να βράζει χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε σταδιακά λίγο-λίγο τον υπόλοιπο-ζωμό, να καλύπτει το ρύζι.-Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 7-10 λεπτά. Η όλη διαδικασία κρατάει περίπου 20 λεπτά.

Ξεσκεπάζουμε και προσθέτουμε την υπόλοιπη μαργαρίνη ή το βούτυρο. Προσθέτουμε και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε απαλά.

Συνοδεύει τέλεια πολλά κρέατα αλλά μπορεί να σταθεί και θαυμάσια σαν κυρίως γεύμα για χορτοφάγους.-

- 1 Σε τρεις κουταλιές μαργαρίνη ή βούτυρο σωτάρουμε το κρεμμύδι και τα μανιτάρια.
- 2 Μόλις γυαλίσουν προσθέτουμε το ρύζι.
- 3 Όταν το ρύζι ασπρίσει λίγο προσθέτουμε το καλαμπόκι.
- 4 Αρχίζουμε να προσθέτουμε σιγά-σιγά 2-3 κουτάλες από το ζυμό ανακατεύοντας. Ο ζυμός πρέπει να είναι ζεστός, για να μην διακόπτεται ο βρασμός.
- 5 Μόλις αρχίσει να βράζει χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε σταδιακά λίγο-λίγο τον υπόλοιπο-ζυμό, να καλύπτει το ρύζι.-
- 6 Βάζουμε αλάτι και πιπέρι.
- 7 Κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά για 7-10 λεπτά. Η όλη διαδικασία κρατάει περίπου 20 λεπτά.
- 8 Ξεσκεπάζουμε και προσθέτουμε την υπόλοιπη μαργαρίνη ή το βούτυρο.
- 9 Προσθέτουμε και το τριμμένο τυρί και ανακατεύουμε απαλά. Έτοιμο! Καλή όρεξη!