

[συνταγές / λαχανικά και άλλα](#)

Ριζότο μεμανιτάρια και θυμάρι



- 10 λεπτά προετοιμασίας και 35-45 λεπτά μαγειρέματος

Χρόνος Εκτέλεσης

- μέτρια δυσκολία

Βαθμός Δυσκολίας

- 4

Μερίδα/ες

Το ριζότο έχει τις ρίζες του στη βόρεια Ιταλία. Θεωρείται μέτριας δυσκολίας που αν ακολουθηθούν κατά γράμμα τα βήματα της συνταγής του ικανοποιεί τον κάθε ουρανίσκο. Η παρασκευή του ριζότο ξεκινάει με το σωτάρισμα του κρεμμυδιού και κατόπιν του ρυζιού, συνεχίζει με το σβήσιμο με κρασί για να προχωρήσει στη σταδιακή προσθήκη του ζωμού που είναι και το μυστικό επιτυχίας του ριζότο. Στα μέσα της διαδικασίας προστίθεται και το βασικό υλικό. Τελευταίο στάδιο είναι το «κλείσιμο» του πιάτου με βούτυρο και παρμεζάνα. Ιδανικές ποικιλίες για το ριζότο θεωρούνται οι Αρμπόριο (Arborio) και Καρναρόλι (Carnaroli) λόγω της υψηλής περιεκτικότητάς τους σε άμυλο, ενώ και η ελληνική ποικιλία της Καρολίνα οδηγεί σε ένα πολύ ικανοποιητικό αποτέλεσμα. Το ριζότο πρέπει να έχει κρεμώδη υφή και όπως το βάζουμε στο πιάτο να μοιάζει σαν να κυλάει σε «κύματα», ενώ το ρύζι πρέπει να είναι μαγειρεμένο al dente.

Συστατικά

Αρωματική, Κατάλληλη για χορτοφάγους

- 1,5-2 λίτρα ζωμός λαχανικών (σπιτικός ή εμπορίου διαλυμένος σε 2 λίτρα νερό σύμφωνα με τις οδηγίες)
- 1/2 κ.γλ. αποξηραμένο θυμάρι Ήλιος
- 30+50+70 γρ βούτυρο
- 200 γρ.μανιτάρια κομμένα
- 100 ml λευκό κρασί
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 400 γρ. ρύζι για ριζότο (Αρμπόριο, Καρναρόλι, ή Καρολίνα)
- 100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- Φρεσκοτριμμένο ανάμεικτο πιπέρι Ήλιος

Εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε το ζωμό μας και τον αφήνουμε με κλειστό το μάτι στην κατσαρόλα για να μην κρυώσει. Στη συνέχεια, λιώνουμε σε τηγάνι τα 30 γρ. βούτυρο και σωτάρουμε ταμανιτάρια μας μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Αφαιρούμε και αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε κατσαρόλα λιώνουμε τα 50 γρ. βούτυρο και σωτάρουμε το κρεμμύδι για 3 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε καλά για περίπου 1 λεπτό. Το στάδιο αυτό είναι πολύ σημαντικό για τη συνέχεια μιας και τώρα «θωρακίζουμε» το ρύζι. Προσθέστε το κρασί και αφήστε το να εξατμιστεί τελείως.
3. Και τώρα αρχίζει το βασικό στάδιο μαγειρέματος του ριζότο που είναι η σταδιακή προσθήκη του ζωμού ανά κουτάλα στο ριζότο. Προσθέστε μία κουτάλα ζωμού και, συνεχίζοντας το ανακάτεμα, περιμένετε μέχρι να πιει το ρύζι όλο το υγρό. Μόλις γίνει αυτό (αν σύρετε την κουτάλα στη μέση θα δείτε να σχηματίζεται ένα άνοιγμα που δεν κλείνει γρήγορα), προσθέστε άλλη μια κουτάλα ζωμό. Επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία για ακόμα περίπου 12 λεπτά. Στο 12ο λεπτό, προσθέστε τα μισάμανιτάρια, ανακατέψτε καλά και προσθέστε άλλη μια κουτάλα ζωμό. Στο 15ο λεπτό περίπου δοκιμάστε το ρύζι για να ελέγξετε αν είναι έτοιμο.
4. Όταν είναι έτοιμο (πρέπει να στέκει λίγο, να είναι al dente) αποσύρετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέστε τα 70 γρ. βούτυρο, την παρμεζάνα και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ανακατέψτε πολύ καλά. Αν το βλέπετε πολύ σφιχτό, προσθέστε άλλο λίγο ζωμό μέχρι το ριζότο να γίνει κρεμώδες. Σερβίρετε σε πιάτα με το υπόλοιπο μείγμαμανιταριών και καταναλώστε αμέσως.

Σχετικά προϊόντα

[Πιπέρι ανάμεικτο](#)



Το ανάμεικτο πιπέρι μας περιέχει Λευκό, Μαύρο, Ρόζ και Πράσινο ολόκληρο πιπέρι σε αναλογίες που θα σας προσφέρουν ένα υπέροχο αρωματικό αποτέλεσμα μέτρια καυτερό.

[...περισσότερα](#)

[Πιπέρι Λευκό](#)



Λευκό πιπέρι είναι το μαύρο πιπέρι από το οποίο έχουμε αφαιρέσει το φλοιό, δηλ. τεχνικά, είναι ακριβώς ο σπόρος του μαύρου πιπεριού. Η γεύση του είναι λιγότερο αρωματική και πιο γήινη από το μαύρο πιπέρι, και χρησιμοποιείται συνήθως σε λευκές σάλτσες και πουρέ πατάτας λόγω του χρώματός τους, καθώς ...

[...περισσότερα](#)

[Θυμάρι](#)



Το θυμάρι χρησιμοποιείται φρέσκο και αποξηραμένο. Στην Ελλάδα θα το χρησιμοποιήσετε για να αρωματίσετε και να προσθέσετε γεύση στο κρέας, σαλάτες, μαρινάδες και ψάρια. Το θυμάρι διατηρεί τη γεύση του κατά την ξήρανση καλύτερα από πολλά άλλα βότανα.

[...περισσότερα](#)