

JEDNOSTAVNI RIŽOTO OD LIGANJA

Lignje očistiti od crnila i kralježnice, narezati na prikladne komade pazeći da se sačuva butarga te oprati pod mlazom hladne vode ukoliko je to potrebno. One uhvaćene na peškafondo bolje je ne prati, ali one iz kočarske lovine znaju sadržavati zrnca pijeska, pa je pranje preporučljivo. U posudu za kuhanje staviti maslinovo ulje i sitno kosanu, posoljenu kapulu, promiješati i upaliti vatru. Nakon 2 minute pirjanja kapule (paziti da ne zagori) dodati tek malu žličicu kvasine, pustiti da zavri pa dodati rižu. Brzo promiješati, pustiti samo nekoliko trenutaka da se dobro ugrije pa dodati 0,15 lit. prošeka. Kada je prošek malo ispario, a riža ga upila doliti još toliko vrućeg ribljeg temeljca, cijelo vrijeme miješajući, i poslije oko 1 minute staviti pripremljene lignje. Stišati vatru, ali ne previše i nastaviti postupati po gore opisanoj tehnici talijanskih majstora. U međuvremenu, na oko pola kuhanja, dodati sitno nasjeckan režanj češnjaka i nekoliko cvjetova kapara. Sve vrijeme postepeno dodavati temeljac na način da ga se dodaje tek kada je riža skoro posve upila prethodnu količinu. Kada je rižoto gotov (nakon 15-20 minuta) umiješati fino kosani peršin, dotjerati okus solju, paprom i poslužiti poliveno s malo hladna maslinova ulja. Ovdje opisano pretpostavlja pripremu 300 grama suhe riže što bi trebalo biti dostatno za 4 obroka ukoliko niste junačkog apetita ili je rižoto glavni obrok. Količina liganja ovisi o željama i mogućnostima, no ne treba pretjerivati niti u jednom smjeru.



PHOTO BY GALEUS