18 Δεκεμβρίου 2018

Ριζότο με άγρια χόρτα και μανιτάρια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Υλικα

340 γρ. ρύζι

1 ½ λίτρο καυτό ζωμό λαχανικών

2-3 κουταλιές λάδι

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

2 σκελίδες σκόρδου λιωμένες
150 γρ. μανιτάρια φέτες
1 ματσάκι άγρια χόρτα ζεματισμένα
(μόνο φύλλα)
4 κουτ. μαϊντανό ψιλοκομμένο
Αλάτι, Πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
1. Σε τηγάνι βαθύ ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο, μέχρι να μαραθούν αλλά να μην πάρουν χρώμα.
2. Προσθέτουμε τα μανιτάρια και ανακατεύουμε.
3. Ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει διαφανές.
4. Προσθέτουμε 300 ml. ζωμό και βράζουμε σε μέτρια θερμοκρασία μέχρι να απορροφηθεί.
5. Προσθέτουμε τα άγρια χόρτα.
6. Συνεχίζουμε προσθέτοντας τον υπόλοιπο ζωμό σε δόσεις, περιμένοντας κάθε φορά να απορροφηθεί. Μετά από 20-25 λεπτά το ρύζι θα πρέπει να έχει βράσει αλλά να μην κολλάει.
7. Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε αλατοπίπερο, το μαϊντανό, ανακατεύουμε και σκεπάζουμε για τρία λεπτά μέχρι να χυλώσει.
8. Σερβίρουμε αμέσως συνοδεύοντας με φρεσκο-τριμμένο πιπέρι

Πηγή: **Αγιορειτικη Μαγειρική Κληρονομιά**