DENİZ ÜRÜNLÜ VE SEBZELİ RİSOTTO

500 gr kuşkonmaz
1,2 litre sebze suyu
450 gr risotto pirinci
100 gr temizlenmiş ve haşlanmış kalamar
100 gr levrek fileto
80 gr koyu yeşil kabak
50 gr havuç
Tuz
25 gr kereviz
1 adet Kuru soğan
1 adet arpacık soğanı
1 dal Taze kekik
1 tutam Maydanoz
1 tatlı kaşığı Mercanköşk
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı Karabiber

Kabağın kabuk kısmı, havuç, kereviz ve arpacık soğanını küçük küp kesip yarım çorba kaşığı tereyağıyla soteleyin. Levrek fileto ve kalamarı küp kesin. Tavaya kalamarı ekleyip 5 dk. levrek filetoyu aktarıp 15 dk. soteleyin. Tuz ve karabiberle 1 dk. pişirip doğranmış mercanköşk ve maydanozla tatlandırın. Kuşkonmazların uç kısmını kesin. Gövdesini ayıklayıp doğrayın. Yarım çorba kaşığı tereyağı , 1 kepçe su ve 1 dal kekikle kısık ateşte pişirip tuz ve karabiberle blender'de çekin. Kuşkonmazların uçlarını bir kaba alın. Soğanı tereyağıyla soteleyin. Pirinci ekleyip kavurun. Sebze suyuyla pişirin. Kuşkonmaz sosla tatlandırıp levrek sos ve kuşkonmazların uçlarıyla servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:120491 • adı:Deniz Ürünlü ve Sebzeli Risotto • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:23