



Ризото със сьомга и портокал

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
2	Скилигки чесън
350 g	Ориз за ризото
100 ml	Бяло вино
1	Портокал
1 L	Вода
100 g	Пармезан
400 g	Филе от сьомга
50 g	Масло
1 с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
Щипка	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Обелете лука и чесъна, нарежете ги на ситно и запържете в тиган с 2 с.л. зехтин. Добавете ориза за ризото и подправките. Запържете за няколко секунди. Използвайте бялото вино, за да деглазирате тигана, и подсолете.
- 2 Налейте водата и оставете да къкри около 20 минути. Налейте още малко вода, ако е необходимо.
- 3 Пригответе портокала: Отрежете горната и долната част, а после отново с ножа махнете и останалата кора, така че да няма бели части. Махнете ципите и нарежете отделни портокалови триъгълничета, за да ги използвате за гарнитурата, и съберете сока, образувал се върху дъската в малка купа. Изцедете сока от останалата част на портокала (половината) и добавете към ризотото. Оставете резените портокал настрана.
- 4 Настържете пармезана. Изплакнете филето от сьомга със студена вода и подсушете с кухненска хартия. Нарежете на кубчета и запържете около 3 минути от двете страни. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Към края на готвенето добавете маслото и настъргания пармезан към ризотото. Подправете на вкус със сол и черен пипер и оставете за кратко да почине.
- 6 Гарнирайте ризотото в чинии с резенчета портокал и нарязана на кубчета сьомга и сервирайте.

