Piliç ve Chanterelle (Mantarlı) Rizotto

Almanya'dan lezzetli bir rizotto yemeği

4 porsiyon Hazırlama süresi: **15 dakika** Pişirme süresi: **45 dakika**

- **2 adet yeşil soğan**
- **2 tatlı kaşığı zeytinyağı**
- **250 gr rizoto pirinci**
- **150 gr beyaz şarap**
- **750 ml sebze suyu**
- **250 gr Chanterelle (ağaç) mantarı**
- **350 gr piliç fileto**
- **1 çimdik tuz**
- **1 çimdik dövülmüş karabiber**
- **75 gr parmesan peyniri**
- **yarım demet tarhun**

1 Taze soğanları soyun ve doğrayın.

2 Yağın yarısını ısıtın, soğanları ve pirinci büyük bir kızartma tavasında veya uzun saplı tencerede sote edin. Soğan şeffaf hale gelmeli ancak kahverengi olmamalıdır.

3 Şarabı sebze suyu ile karıştırın ve pirincin yarısını bu karışıma ekleyin. Kaynatın sonra 35 dakika kadar pişirin.

4 Pirinç sıvıyı emeceği için sebze suyunun geri kalanını yavaş yavaş ekleyin.

5 Mantarları temizleyin ve yıkayın.

6 Eti suda yıkayın, suyunu silkeleyin ve şeritler halinde kesin.

7 Yağın kalanını ısıtın. Mantarları kızartın, çeşnilendirin ve tavadan alın.

8 Sonra gevrek bir kıvama gelinceye kadar eti yağda kızartın. Çeşnilendirin.

9 Parmesan peynirini rendeleyin ve tarhun yapraklarını sapından ayırın ve bıçakla kıyın.

10 Mantarları, eti, tarhunu ve parmesanı rizoto ile karıştırın. Tat vermek için tuz, karabiber ekleyin ve servis edin.

İhtiyacınız olan gereç

Senior Kapaklı Sote Tavası

veya

30 cm Yapışmaz Tava

Junior Kapaklı Sote Tavası