

Biluțe crocante de risotto cu ciuperci, praz și bacon afumat

Ingrediente

Preparare

Înmuiați ciupercile porcini într-un bol cu 300ml apă fierbinte. Topiți jumătate de unt într-o tigaie. Adăugați prazul, baconul și lăsați la făcut pentru 2-3 minute la foc mic. Adăugați ciupercile și lăsați în continuare la făcut. Asezonați după gust și apoi răsturnați totul într-un bol. Turnați supa de legume într-o tigaie mare. Aduceți supa în punctul de fierbere. Într-o tigaie, adăugați restul de unt, ceapa, cimbrul și frunza de dafin și lăsați-le la făcut pentru câteva minute, până încep să se înmoaie. Adăugați orezul în mixtură de ceapă și lăsați-o la făcut pentru încă un minut amestecând tot timpul. Scurgeți ciupercile porcini, păstrând lichidul. Turnați lichidul rămas de la ciuperci înapoi în tigaie și lăsați-l pe foc până ce este absorbit în totalitate. Între timp, tăiați ciupercile și adăugați-le în tigaie. Începeți să adăugați câte un polonic de supă, amestecând constant. Lăsați fiecare polonic de supă să fie aproape absorbit până ce îl adăugați pe următorul. După aproximativ 20 de minute, adăugați mixul de ciuperci împreună cu jumătate din parmezanul ras, mascarpone și pătrunjelul și amestecați energic. Asezonați după gust și lăsați la răcit. Asezonați făina și turnați-o pe o farfurie întinsă. Amestecați ouăle într-un bol și asezonați-le după gust. Într-un alt vas, amestecați parmezanul rămas împreună cu pesmetul. Utilizând un clește de înghețată, luați biluțe de risotto rece și rostogoliți-le prin făină aseasonată. Înmuiați-le apoi în ouăle bătute și apoi prin parmezan și pesmet. Aranjați-le pe o foaie de copt și lăsați-le la rece pentru cel puțin o oră. Încălziți uleiul de măsline într-o tigaie mare și adăugați biluțele de risotto. Lăsați-le la făcut pentru 6-8 minute până prind o culoare maronie și devin ușor crocante. Lăsați-le la scurs bine, în hârtie de bucătărie. Așezați biluțele de risotto pe o farfurie, alături de frunzele de salată.