

Kaszotto



Składniki

200 g - kaszy pęczak
500 ml - wywaru
warzywnego
500 ml - wywaru z
suszonych grzybów
500 ml - białego wina
wytrawnego
1 szt. - cebula
czosnek
boczek wędzony
natka
balsamico
1 łyżka - miodu
ricotta/kozi, młody ser
gałązka rozmarynu
jajka
pomidorki koktajlowe
sól
sól w płatkach
pieprz kolorowy
ocet
1 łyżka - masła
oliwa z oliwek
liście laurowe
ziele angielskie

Opis wykonania

Kasza pęczak z wędzonym boczkiem, serem i pomidorkami koktajlowymi.

W naczyniu żaroodpornym układam pomidorki koktajlowe.

Dodaje rozgniecione pięścią ząbki czosnku, gałązki rozmarynu, polewam odrobiną oliwy i posypuję solą w płatkach i pieprzem grubo mielonym.

Wstawiam do piekarnika na 35min, 200 stopni.

W garnku podsmażam drobno posiekaną cebulę i dwa ząbki czosnku i boczek pokrojony w kostkę. Dorzucam kaszę, mieszam i gdy się zeszkli – zalewam częścią bulionu warzywnego, tak, by przykrył powierzchnię kaszy.

Dorzucam liście laurowe i ziele angielskie i mieszam od czasu do czasu – płyn będzie się stopniowo redukował, dolewam więc kolejne porcje bulionu.

W małym rondelku redukuję balsamico. To znaczy, że nalewam go dość sporą ilość, bo z czasem płynu będzie co raz mniej i będzie gęstniał.

Dodaję miodu, wrzucam gałązkę rozmarynu, sól i pieprz.

Do risotta dolewam wywar grzybowy, potem wino redukuję i na koniec mieszam całość z łyżką masła, dla nadania kremowej konsystencji.

W wysokim garnku doprowadzam wodę do wrzenia, dolewam ocet i energicznie mieszkam łyżką.

W powstały wir delikatnie wlewam jajko, aby otrzymać jajko w koszulce.

Na porcję kaszy kruszę ser, wykładam upieczone pomidorki i jajko w koszulce.

Całość posypuję obficie siekaną natką, kolorowym pieprzem i solą morską w płatkach.