

23 Σεπτεμβρίου 2016

## Ριζότο με θαλασσινά

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 1 λίτρο ζωμό λαχανικών(2 κύβοι λαχανικών διαλυμένοι σε 1 λίτρο νερό)
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 καρότο
- 2 κοτσάνια σέλινο

- 2 σκ. σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 καλή πρέζα ζάχαρη
- 300 γρ. ρύζι, για ριζότο
- ½ κούπα λευκό κρασί
- 600 γρ. θαλασσινά (μύδια, καλαμαράκια-καθαρισμένα και κομμένα σε ροδέλες, 8 μεσαίου μεγέθους γαρίδες - χωρίς κέλυφος, κυδώνια)
- 2 κλαδάκια δεντρολίβανο, μόνο τα φύλλα
- Ξύσμα από 1 λεμόνι
- ½ χυμό λεμόνι
- 100-200 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 ματσάκι άγρια ρόκα για το σερβίρισμα

30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

6

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε ένα βαθύ αντικολλητικό τηγάνι να κάψει σε δυνατή φωτιά
- Προσθέτουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και τις γαρίδες. Αφήνουμε για 1 λεπτό από την κάθε μεριά, για να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα. Αφαιρούμε και τις αφήνουμε στην άκρη
- Βάζουμε ξανά το τηγάνι στη φωτιά μαζί με 1 κ.σ. ελαιόλαδο και τα καλαμαράκια μας. Αφήνουμε για ένα λεπτό από την κάθε μεριά, για να πάρουν χρυσαφί χρώμα, αφαιρούμε και τα αφήνουμε στην άκρη μαζί με τις γαρίδες.
- Κόβουμε σε κύβους το κρεμμύδι, το σέλερυ και τα καρότα και τα βάζουμε στο τηγάνι με 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
- Προσθέτουμε το σκόρδο και ανακατεύουμε.
- Τα αφήνουμε μέχρι να καραμελώσουν και στη συνέχεια προσθέτουμε τη

ζάχαρη.

- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα αφήνουμε για άλλα 5 λεπτά.
- Προσθέτουμε το ρύζι και το σοτάρουμε, ανακατεύοντάς το καλά με μια ξύλινη κουτάλα.
- Προσθέτουμε το κρασί και περιμένουμε μέχρι να εξατμιστεί και να φύγει όλο το αλκοόλ.
- Προσθέτουμε ζωμό (2 κουταλιές), ίσα ίσα να καλύψουμε το ριζότο και αφήνουμε να σιγομαγειρευτεί μέχρι να εξατμιστεί.
- Όταν εξατμιστεί προσθέτουμε ακόμα 2 κουταλιές και αφήνουμε να εξατμιστεί. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να τελειώσει όλος ο ζωμός (κρατάμε 1 κουταλιά ζωμό για τη συνέχεια). Η διαδικασία θα κρατήσει 15 περίπου λεπτά.
- 2-3 λεπτά πριν τελειώσει η διαδικασία, προσθέτουμε τις γαρίδες, τα καλαμαράκια, τα μύδια, τα κυδώνια και την τελευταία κουταλιά ζωμό.
- Ανακατεύουμε ελαφρά, σκεπάζουμε το τηγάνι μας και αφήνουμε στη φωτιά για 2 λεπτά ακόμα.
- Όταν είναι έτοιμο, αφαιρούμε από τη φωτιά προσθέτουμε δεντρολίβανο, ξύσμα και χυμό λεμονιού, μασκαρπόμε και ανακατεύουμε.

Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε μαζί με ρόκα!

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)