

Rižoto sa gamborima i dalmatinski brodet

Rižoto sa gamborima

500 g gambora
250 g arborio pirinča
200 g parmezana
1 glavica crnog luka
1 čen belog luka
1 dl belog vina
3 kašike mediteran ulja

Bujon od gambora

glave i oklopi gambora
2 kašike mediteran ulja
1 glavica crnog luka
1 glavica crvenog luka
1 štap celera
1 koren paškanata
190 ml kašastog soka od paradajza
300 ml vode
1 dl belog vina
 $\frac{1}{2}$ kašičice krupne morske soli

Način pripreme

Za bujon odvojiti od gambora oklop i glave. Glave staviti u šerpu na ulje, propržiti, pa dodati krupno seckano povrće. Povremeno varjačom pritiskati oklop i glave kako bi iz njih izašli sokovi. Zaliti vodom i ostaviti da se kuva oko pola sata.

Meso gamora iseckati sitno. U drugoj šerpi na ulju propržiti sitno naseckan crni luk i beli luk, pa nakon 5 minuta dodati pirinač. Malo propržiti, pa dodati i belo vino. Kada se pirinač zacakli, dodati bujon iz prve šerpe od povrća i polako tokom 18 minuta nalivati uz konstantno mešanje. Dodavati kutlaču po kutlaču bujona, mešati nekoliko minuta dok deo tečnosti ne ispari. Ponovljati nalivanje dok pirinač ne bude oko 90 odsto skuvan, tako da i dalje ima određenu tvrdoću. Kada pirinač bude dovoljno skuvan – u njega umešati i jedan deo mesa sirovih gambora, rendani parmezan i ulje. Poklopiti i ostaviti da se poveže tokom 10 minuta. Drugu polovinu mesa gambora naseckati sitno. Poslužiti toplo – rižoto mora biti skoro tečan kada se služi. Gotov rižoto servirati sa preostalim gamborima, posuti sa biberom, parmezanom i sitno seckanim pešunom sa nekoliko kapi maslinovog ulja pred služenje.



Dalmatinski brodet na ribarev način

500 g brancina
6 gambora
2 kašičke mediteran ulja
1,5 glavica crnog luka
2 štapa celara
1 šargarepa
 $\frac{1}{2}$ čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
500 ml soka od paradajza
3 dl bujona od gambora
2 dl belog vina
600 ml vode
1 kašičice krupne morske soli
1 kašičice bibera šarena mešavina
1 kašičica belog luka u granulama

Palenta

400 ml vode
100 g palenete
 $\frac{1}{2}$ kašičice krupne morske soli
50 g parmezana

Način pripreme

Luk iseći na rebarca i propržiti na ulju, dodati sitno seckan celer, šargarepu na listiće i beli luk. Naliti sokom od paradajza i bujonom. Filete brancina iseći na veće komade, začiniti i dodati u brodet. Dodati gambore i

sitno seckan peršun. Na kraju začiniti.

U ključalu vodu dodati palentu, začiniti i dodati rendani parmezan.
Brodet servirati sa palentom i posuti sitno seckanim peršunom.