

# Crni mornarski rižoto

Ovo je jedno od najboljih jela dalmatinske kuhinje, treba vremena i strpljenja da se napravi. Ali je pripremu moguće podijeliti na dva djela, pripremu same sipe znači prije nego smo dodali rižu i samo ukuhavanje riže. To znači da možete lako prije nego vam dođu gosti sve pripremiti i onda samo kad su svi tu ukuhati rižu, jer od trenutka kad ukuhate rižu jede se za cca- 35-40 min, a ovo jelo ne valja podgrijano ili hladno.

Jelo je 100 put bolje nego izgled, valjda zato kao što samo ime kaže, mornari nisu marili za izgled nego za ukus.



- 0,75-1 kg sipe (neočišćene)
- 200g crvenog luka
- 3 veća (6 manjih) režnja bijelog luka
- 1 blago ljuta feferona
- 100 g friško naribanog pamesana
- 1,5 dl vrhnja
- 6dl riže (obavezno okruglog zrna)
- 2,5 dl bjelog vina
- 3 dl maslinovog ulja
- 1EL sjeckanog peršuna

Za kuhanje sipe potrebno vam je još



- par listova lovora
- 2 EL( jušna žlica) korijandera u prahu
- 1 par gumenih rukavica

Navucite rukavice i primite se čišćenja sipe. U čišćenju leži tajna dobrog rižota. Gledajte da sipa nije do kraja odmrznuta jer dok je onako polutvrda lakse se čisti. Zarežite sipu po ledima i izvadite kost (ako imate papigu razveselite je njome). Glavu oprezno, zarežite ako treba i iščupajte zajedno sa iznutricom. Iznutricu odrezite od glave. Slika lijevo



E sad dolazi najvažnije; na dnu svega toga nalazi se jedna mala vrećica sa smeđjom tekućinom, odrežite to oprezno (pazivši da se ne razlije) i to je jedini dio koji bacamo. Ovo veliko smeđe na slici su jetra. Slika desno.

Iz glave izvadite onu kuglu(zub).

Crnilo i oprezno odstranite (crna većica vidljiva na desnoj gornjoj slici) i stavite na poseban tanjur. Slika desno.

Bjelu masu (sjeme) , slika desno ,odstranite i stavite na tanjur sa iznutricama.



Sa samog tjela (slika lijevo) odstranite crnilo i stavite ga na tanjur zajedno sa cernilom iz utrobe. Slika lijevo.

Tjelo i glavu obacite u vodu u koju ste dodali korijander i lovorov list te kuhajte dok sipa ne pomekani. NE bacajte tu vodu.

Na ne prevruće maslinovo ulje ubacite luk i feferon narezan na sitno te pržite dok luk ne pozlatni, dodajte bijeli luk SAMO da zamiriši te zalijte vinom.



Kada vino ishlapi dodajte crnilo i prodinstajte 15 min i tada dodajte ostale iznutrice i prodinstajte još 5 min. Do pola kuhanu sipu narežite na cca. pol centimetra velike komade i dodajte takodjer luku i crnilu te samo kratko prodinstajte.

Na ovom mjestu možete prekinuti i sačekati goste..

Dodajte rižu okruglog zrna i lagano prodinstajte 5-7 min. Podlijte sa juhom od kuhane sipe toliko da se smjesa samo prekrije.



Uz stalno mješanje i dodavanje juhe kada sse smjesa osuši kuhajte dok zrno riže ne bude 90% gotovo. Umješajte parmesan i vrhnje, ako je potrebno dosolite (vegeta i juha u kocki) promješajte i stavite na stranu.

Ostavite poklopljeno jedno 10 min. da jelo odahne...

Kada rižoto izvadite i stavite na pogodni tanjur za serviranje, posipajte sve sa sjeckanim peršunom.



**Dobar tek !!!**

tom971© [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)®

[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)