



Crni rizot možete spraviti od sipe ili olignja, možete i kombinirati i dodavati mušule, gambore ili što vam je po volji, ali ja tijekom zime i proljeća ujutro na placi često naletim na male sipice koje su izvanredne za vrhunski crni rizot.

Naravno možete praviti i od većih sipe koje očistite i nasiječete na kockice.

Podrazumijeva de je sipa freška iz mora, tad nije potrebno prati kockice od crnila i iznutrica jer taj šug samo daje bolji okus rizotu.

Tako i ove male sipice (4-5 cm) se uopće ne čiste nego se samo oprezno oštrim nožem rasparaju po leđima i lagano im se izvadi kost i skinete im zub. Malo je zafrkancija očistiti od kosti tako male sipice ali se isplati.

Ovakav toć od cijelih nečišćenih sipica je meni puno bolji i ima taj okus po moru, ne morate brinuti za crnilo jer će se tijekom kuhanja ono samo pustiti.

Veće sipe ili olignje normalno očistimo i narežemo, vrećicu crnila oprezno odvojite i puknite je u malu čašicu i rastopite sa malo vode ili vina i kasnije ulijte u rizot.

½ kg malih sipica  
15-20 dkg luka  
3-4 pice česna  
2 šake isjeckanog petrusina  
sol, papar, ljuta paprika  
2 dcl bijelog vina  
0,75 lit. vode  
maslinovo ulje, mala ožica konzerve  
30-35 dkg kvalitetnih rizi za rizote

Na maslinovom ulju zažutimo jako sitno sjeckani luk, dodamo prethodno očišćene od kosti i zuba sipice. Zatim dodajemo isjeckani česan i petrusin i sve prigamo 3-4 minute.

Dodajemo 1 dcl vina, 3 dcl vode, malo konzerve i malo soli, kuhamo sve na srednjoj vatri 15-ak minuta, zatim dodajemo papar, po volji malo ljute paprike, ostatak vina i stavljamo suhe rizi u toć.

Rizi kuhamo u toću 15-ak minuta dok budu gotove stalno miješajući da nam ne zagore, a u rizot tijekom kuhanja dolijevamo vode koliko treba da rizot bude lijepo zgusnut i ljepljiv.

Za ovaj rizot je bolja voda, a za rizot od većih sipa je bolji riblji temeljac koji će dati rizotu punoću okusa.

Pri kraju dodamo ostatak petrusina, ugasimo vatru i ostavimo rizot pet minuta da odleži.

Dobar vam tek, uživajte u ovom vrhunskom jelu.

Do sljedećeg recepta,

Nikola

{gallery}gastrokutak/crni-rizot/{/gallery}