

## Doradca Smaku XI: Risotto ze szparagami i kurkami, odc. 19



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Risotto:

czosnek	2 ząbki
cebula biała	1/2 szt.
obrane szparagi	1 pęczek
oliwa	4 łyżki
masło	25 g
kurki	150 g
ryż arborio	3/4 szklanki
włoskie białe wino wytrawne	
rosół warzywny	2 szklanki
parmezan starty	9 łyżek
suszone pomidory z ziołami Smak	4 szt.

#### Do smaku:

Tymianek suszony Prymat

Kurkuma mielona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

#### Do dekoracji:

bazylię świeżą

gałązki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek kroimy w plastry, cebulę w kosteczkę. Obieramy szparagi (łodyżki wykorzystujemy w pierwszej kolejności, „główki” zostawiamy na później - chcemy aby pozostały w całości). Na patelnię dodajemy oliwę oraz masło. Dodajemy posiekany czosnek oraz cebulę, podsmażamy. Kiedy cebula się zeszkli dodajemy kawałki szparagów, całość mieszamy. Dodajemy kurki, podsmażamy. Doprawiamy tymiankiem. Dodajemy ryż i kurkumę, dokładnie mieszamy. Dodajemy pół szklanki wytrawnego wina (alkohol wyparuje, natomiast aromat wina pozostanie). Podlewamy rosółem warzywnym (1,5 szklanki). Do smaku dodajemy świeżo mieloną morską sól oraz świeżo mielony pieprz. Wrzucamy na patelnię osiem łyżek parmezanu, pokrojone w paseczki suszone pomidory oraz główki szparagów. Delikatnie mieszamy, aby składniki się połączyły. Dodajemy odrobinę rosółu (1/4 szklanki), masło, ponownie troszkę bulionu (1/4 szklanki) oraz kośćcówkę parmezanu (1 łyżka).

Podanie:

Gotowe risotto wykładamy na talerz. Dekorujemy parmezanem pokrojonym w cienkie płatki oraz gałązką bazylii.