

Mój przepis na...: Risotto z cukinią, gruszką i morelami, odc. 20



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula czerwona	1 sztuka
olej rzepakowy	łyżka
masło	150 g wiejskiego
ryż do risotto	1,5 szklanki
rosół warzywny	1 l
cukinia	2 sztuki
gruszka	1 sztuka
morele suszone	10 sztuk
parmezan starty	100 g
Papryka ostra mielona Prymat	do smaku
Bazyliia suszona Prymat	do smaku
Sól ziołowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	w młynku
kolendra	kilka posiekanych listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cebulę czerwoną kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię z rozgrzany olejem. Zaraz po wrzuceniu dodajemy masło i wsypujemy ryż. Całość smażyemy aż ryż się zeszkli a następnie podlewamy porcją rosółu. Gotujemy na wolnym ogniu, co jakiś czas podlewając rosółem

- KROK 2 Cukinie kroimy w grubszą kostkę. Gruszkę obieramy i również kroimy w kostkę. Suszone morele kroimy w drobniejszą kostkę. Gdy ryż wchłonie niemal cały rosół, wlewamy resztę rosółu, mieszamy, zmniejszamy ogień, dodajemy starty ser i pozostałe masło i przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i papryką. Dodajemy kilka kaparów i dokładnie mieszamy. Na koniec przyprawiamy do smaku bazylią.
- KROK 3 Przed podaniem posypujemy posiekanymi listkami kolendry i posypujemy delikatnie startym parmezanem.