

Risotto z cukinią i szynką



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż do risotto	1 szklanka
szynka	15 dag
bulion	
białe wino	1/2 szklanki
czosnek	1 ząbek
cebula	1 szt
grana padano	1 kawałek
Pieprz biały mielony Prymat	
oliwa	1 łyżka
cukinia	1/2 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku na oliwie podsmażamy posiekaną cebulkę - kiedy zaczną robić się szkliste dodajemy starty czosnek. Mieszymy. Wsypujemy ryż mieszamy i smażymy aż zrobi się przezroczysty. Następnie podlewamy winem. Smażymy dalej, mieszając co chwilę. Kiedy wino zredukuje się dolewamy troszkę bulionu. Mieszymy. Dodajemy pokrojoną cukinię i szynkę. Mieszymy, nakrywamy i dusimy. Znowu mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Jeżeli ryż nie jest jeszcze gotowy podlewamy jeszcze odrobiną bulionu i chwilę dusimy. Na koniec dodajemy starty grana padano. Mieszymy i podajemy.