

## Risotto z gorgonzolą

### ASIUNIA\_D1WP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cebula biała</b>	
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>ryż do risotta</b>	450g
<b>rosół</b>	750ml
<b>ser gorgonzola</b>	20g
<b>sól, pieprz</b>	
<b>parmezan</b>	2 łyżki starty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posiekaną cebulę obsmażyć na rozgrzanym maśle po czym dodać ryż i trzymać na dużym ogniu ok. 2 minut.

Następnie wlać rosół oraz wino.

Całość wymieszać i pozostawić na ogniu do momentu, aż ryż wchłonie cały płyn, wówczas dodać ser i dokładnie wymieszać.

Doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Przed podaniem posypać parmezanem.