

Risotto ze szpinakiem (i krewetkami)



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szalotka	3 szt.
oliwa	3 łyżki
masło 82%	140 g
ryż	300 g
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 i ½ łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
wino białe wytrawne	200 ml
bulion	1 i ½ l
mrożony szpinak	200 g
Czosnek suszony Prymat	½ łyżeczki
Oregano suszone Prymat	½ łyżeczki
krewetki mrożone	100 g
sól do smaku	
parmezan starty	150 g
orzeszki pinii	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szalotki posiekaj w drobną kostkę i zeszklij na oliwie i 20 g masła.

Dodaj suchy ryż i smaż przez ok. 2 minuty, często mieszając, aż do zmiany koloru.

Dopraw solą i pieprzem. Dodaj białe wino i chwilę podgotuj.

Dodaj tyle bulionu, by nieznacznie przykrył ryż i zamieszaj. Kiedy część płynu wyparuje, stopniowo dodawaj więcej, cały czas mieszając. Gotuj przez ok. 15 minut.

Dodaj mrożony szpinak, dopraw suszonym czosnkiem, oregano i wymieszaj.

Na patelni rozpuść 20 g masła. Dodaj krewetki, dopraw solą i smaż przez ok. 3 minuty.

Do risotto dodaj 150 g startego parmezanu i 100 g masła. Całość dobrze wymieszaj.

Gotowe danie udekoruj krewetkami i orzeszkami pinii.

Smacznego!

Po więcej wskazówek zobacz też poradę:

[-> JAK ZROBIĆ RISOTTO ZE SZPINAKIEM \(I KREWETKAMI\)? <-](#)