

Szaragowe risotto



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż do risotto	1 szklanka
szparagi zielone	10 sztuka
cebula	1 sztuka
wywar warzywny	0,5 litr
wino białe wytrawne	0,5 szklanka
parmezan	10 dag
olej rzepakowy	
masło	2 łyżka
sól do smaku	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usuwamy 1 cm końcówki szparagów.

Odcinamy główki szparagów, a łodyżki kroimy w 0,5 cm kawałki.

Na patelni podgrzewamy 3-4 łyżki oleju rzepakowego z łyżką masła. Wrzucamy główki szparagów i przesmażamy je przez minutę. Odkładamy na talerz.

Cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wrzucamy na patelnię z masłem i podsmażamy przez około pół minuty.

Dodajemy ryż, dokładnie mieszamy. Po 2 minutach, gdy ryż zrobi się szklisty, wlewamy białe wino.

Gdy wino odparuje, dodajemy pokrojone łodyżki szparagów oraz po około 100 ml wywaru. Kolejną porcję wywaru wlewamy dopiero, gdy poprzedni zostanie wchłonięty przez ryż.

Gdy cały wywar zostanie wchłonięty przez ryż, sprawdzamy czy jest on już odpowiednio ugotowany. W razie potrzeby dolewamy nieco wody lub wywaru.

Dodajemy starty parmezan oraz pozostałą łyżkę masła. Dokładnie mieszamy do chwili połączenia się składników.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem risotto przybieramy główkami szparagów.