

## Żółte risotto z kurczakiem i cukinią



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż arborio</b>	1 szklanka
<b>pierś z kurczaka</b>	1 sztuka
<b>cukinia</b>	25 dag
<b>cebula</b>	1/2 mała
<b>wino białe</b>	1 szklanka
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>masło klarowane</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>szczypiorek</b>	
<b>parmezan starty</b>	
<b>rosół z kurczaka</b>	4 szklanka
<b>Mieszanka:</b>	1 szklanka
<b>groszek</b>	1 szklanka
<b>marchew</b>	1 szklanka
<b>kurkuma</b>	1 łyżeczka czubata

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1    Cebulę obieramy, drobno kroimy. Wrzucamy na 2-3 łyżki rozgrzanego oleju i gdy się zeszkli, dodajemy ryż. Po 2-3 minutach wlewamy wino.

- KROK 2 Na drugiej patelni podsmażamy na niewielkiej ilości oleju na rumiano pokrojoną w paseczki pierś z kurczaka. Ściągamy na talerz i doprawiamy solą i pieprzem. Cukinię dokładnie myjemy, przecinamy wzdłuż na pół i wydrążamy miękki miąższ. Kroimy na ćwiartki talarków i podsmażamy na tej samej patelni, na której przygotowywaliśmy kurczaka. Gdy ryż wciągnie wino, wlewamy do niego szklankę bulionu i mieszamy. Gdy cały płyn zostanie wchłonięty podlewamy kolejną szklanką bulionu, a następnie jeszcze jedną i gdy i ten zostanie wchłonięty dodajemy podsmażonego kurczaka.
- KROK 3 Podlewamy ostatnią szklanką wywaru, następnie dodajemy cukinię, groszek z marchewką oraz kurkumę. Gdy cały bulion zostanie wchłonięty, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy masło klarowane i dokładnie mieszamy, aby oblepiło nam ryż.
- KROK 4 Risotto nakładamy na talerz, posypujemy parmezanem lub zwykłym żółtym serem i lekko mieszamy. Przybieramy drobno posiekanym szczypiorkiem.