

Risotto szpinakowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Świeże liście szpinaku	0,5 kg
ryż	250 gram
czosnek	3 ząbki
oliwa	3 łyżki
parmezan	100 starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Liście szpinaku dokładnie umyć. Pokroić je drobno. Na dużej patelni lub w garnku o grubym dnie rozgrzać oliwę i wrzucić szpinak. Gdy już zmniejszy objętość i puści wodę, dodać ryż. Gotować ok. 20 minut, cały czas mieszając. Jeśli będzie trzeba, dolać trochę wody. Na koniec dodać sól i przeciśnięty przez praskę czosnek. Przed podaniem posypać danie startym parmezanem. Do risotta można dodać grzanki z jajkiem na twardo.