

zielone rizzoto



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż do risotto	2 szklanki
rosół drobiowy	4 szklanki
szpinak siekany mrożony lub świeży	1 szklanka
groszek zielony	1 szklanki
sól czosnkowa do smaku	
parmezan starty	5 łyżek
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni na rozgrzany tłuszcz dajemy ząbek czosnku wyciśnięty . Potem ryż .Następnie zalewy ryż rosołkiem . Gotujemy 10 min .Wkładamy w garnku do piekarnika na 20 min 180 stopni .Szpinak i groszek dusimy na masełku lekko podlewamy nie nakrywamy garnka aby warzywa nie straciły pięknie zielonego koloru. Potem groszek i szpinak miksujemy blenderem i dodajemy do ryżu .Mieszamy dodając parmezan .Doprawiamy solą i pieprzem .