

włoski ryż z zielonym groszkiem



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

boczek wędzony	10 dkg
mielona wieprzowina	10 dkg
olej	4 łyżki
cebula	
parmezan starty	1/2 szklanki
sól	
pieprz	
masło do formy	
groszek zielony	20 dkg
ryż do risotto	40 (typ: arborio)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na oleju, następnie dodajemy pokrojoną drobno cebulę i chwilę razem smażymy a następnie mieszamy z mięsem i dusimy pod przykryciem 15 min, w międzyczasie solimy. Gotujemy trzy litry wody wrzucamy ryż i groszek i gotujemy 20 min i odcedzamy. Ugotowany ryż z groszkiem łączymy z uduszonym mięsem doprawiamy do smaku solą i pieprzem i przekładamy do wysmarowanego naczynia żaroodpornego posypujemy startym serem i zapiekamy 20 min w 180 stopniach.