

Risotto z miętą



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	
masło	1 łyżka
cebule	3
ryż	50 dag
bulion warzywny	1,5 litra
mięta	1 pęczek
ser pecorino	25 dag
pieprz	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną oliwę z masłem wsypujemy posiekaną cebulę, którą należy zeszklić. Następnie wrzucamy ryż. Gdy lekko się podsmaży wlewamy odrobinę bulionu. Zmniejszamy gaz i mieszamy do czasu, aż ryż wchłonie cały płyn. Czynność powtarzamy do momentu, aż ryż będzie al dente. Na kilka minut przed końcem gotowania dodajemy posiekaną miętę i starty ser pecorino. Doprawiamy solą i pieprzem.