Risotto z pieczarkami

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

ryż do risotto	300 gramów
pieczarki	300 gramów
cebula	1 sztuka
ser grana padano	1/3 szklanka
natka pietruszki	2 łyżki
bulion warzywny	1 1/2 litra
masło	3 łyżki
oliwa	1 łyżka
sól do smaku	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić i pokroić na plasterki. Na patelni rozpuścić łyżkę masła. Dodać pieczarki i smażyć na dużym ogniu do całkowitego odparowania płynu i zarumienienia się pieczarek. Pieczarki przełożyć na talerz. Na tej samej patelni rozgrzać oliwę, dodać łyżkę masła. Dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę i smażyć krótko do zeszklenia. Dodać ryż i smażyć mieszając, do czasu, aż ryż pokryje się masłem z oliwą i zrobi się lekko przeźroczysty. Do ryżu wlewać po chochelce gorącego buliony. Kiedy ryż wchłonie płyn, dodać kolejną porcję buliony. Postępować tak do czasu, aż ryż wchłonie bulion i stanie się miękki. Na końcu dodać łyżkę masła, starty ser, pieczarki oraz natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem. Podawać od razu po przygotowaniu.