Risotto z kurkami i parmezanem

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ryż do risotto	200 gramów
bulion warzywny	1 1/2 litra
oliwa	1 łyżka
masło	3 łyżki
cebula	1 sztuka
kurki	300 gramów
parmezan starty	50 gramów
czosnek	2 ząbki
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku do smaku
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy z 2 łyżkami masła. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć do lekkiego zeszklenia. Do cebuli dodać posiekany czosnek. Wymieszać i dodać oczyszczone kurki. Całość smażyć około 2-3 minuty.
Dodać ryż i smażyć mieszając, do czasu, aż pokryje się masłem z oliwą i zrobi się lekko przeźroczysty. Wlewać po chochelce gorącego bulionu. Kiedy ryż wchłonie płyn, dodawać kolejne porcje bulionu.
Kiedy ryż będzie prawie miękki dodać pozostałą łyżkę masła i starty parmezan. Doprawić do smaku pieprzem i (ewentualnie) solą. Posypać natką pietruszki. Podawać od razu po przygotowaniu.