

Szafranowe risotto z pieczarkami i selerem naciowym



ANECIA04



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek (świeżych lub ze stoika)	5
łodygi selera naciowego	3
parmezan	100 gram
Szafran nitki Prymat	0,5 gram
masło	2 łyżki
oliwa	1 łyżka
bulion warzywny	1 litr
ryż do risotto	350 (typ: arborio)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Bulion warzywny zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia. Przykrywamy pokrywką, aby nie ostygł.
- Do małej miseczki wsypujemy nitki szafranu i zalewamy 3 łyżkami gorącego bulionu. Odstawiamy.
- Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę. Łodygi selera oraz pieczarki myjemy, osuszamy i kroimy w półplasterki.
- W drugim garnku z grubym dnem na łyżce oliwy z oliwek extra vergine i łyżce masła podsmażamy cebulę, seler oraz pieczarki, aż będą miękkie.
- Następnie dodajemy ryż arborio i mieszamy około 5 minut
- Wlewamy szklankę bulionu oraz szafranowy wywar
- Mieszamy cały czas na małym ogniu do momentu, gdy ryż wchłonie cały bulion
- Dodajemy klejno po szklance bulionu, gotujemy przez 30 minut, aż ryż będzie miękki i wchłonie bulion. Zdejmujemy z ognia
- Dopełnieniem potrawy będzie potarty na grubych oczkach parmezan oraz łyżka masła. Wszystko starannie mieszamy. Doprawiamy do smaku.
- Podajemy natychmiast na ogrzanym półmisku z potartym parmezanem