






przepisy.pl

Cytrynowe risotto z porami i rozmarynem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż arborio - 350 gramów
- masło - 6 łyżek
- szalotka - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- woda - 750 mililitrów
- wino wytrawne martini - 90 mililitrów
- pieczarki - 350 gramów
- posiekany rozmaryn - 2 łyżki
- starty parmezan - 100 gramów
- otarta skórka z cytryny
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- małe pory - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z wody i Bulionu na włośczyźnie Knorr. Pokrój w plasterki pory. Stop 4 łyżki masła, dodaj pory i smaż do miękkości. Odłóż połowę, jak będą jeszcze zielone. Wlej połowę bulionu i gotuj pory do rozpadnięcia.
2. Zmiksuj pory.
3. Posiekaj drobno szalotkę. W dużym garnku podgrzej oliwę, dodaj szalotkę i zeszklij. Wsyp ryż, wymieszaj i smaż około 2 minut. Wlej martini i gotuj do wchłonięcia.
4. Dodaj zmiksowane pory wymieszaj.
5. Następnie wlej pół szklanki bulionu, gotuj do wchłonięcia. Kiedy ryż będzie już miękki, przestań dodawać bulion. Dodaj otartą skórkę z cytryny, starty parmezan i resztę porów jeśli zostały. Wymieszaj, zdejmij garnek z ognia i pozostaw przez minutę pod przykryciem.
6. Pokrój pieczarki w cienkie plastry i podsmaż na reszcie masła.
7. Risotto wyłóż na ciepłe talerze i udekoruj smażonymi pieczarkami, gałązkami rozmarynu oraz skórką z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl