





Pomidorowe risotto z kurczakiem

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pomidory w puszcze - 2 sztuki
- suszone pomidory nadziewane serkiem - 1 opakowanie
- piersi z kurczaka - 3 sztuki
- Ryż do risotto typu arborrio - 400 gramów
- białe wino - 250 mililitrów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- masło - 1 łyżka
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 2 sztuki
- Fix Stripsy z kurczaka z sosem BBQ Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi kurczaka oczyszczamy, kroimy w kostkę. Obtaczamy w soli, pieprzu i słodkiej papryce, łączymy z delikatem Knorr. Cebulę kroimy w drobną kostkę, wrzucamy na rozgrzaną patelnię. Kiedy cebula się zeszkli, wrzucamy piersi kurczaka pokrojone w kostkę. Smażymy na złoty kolor. Dodajemy drobno posiekane suszone pomidory razem z serkiem. Dokładnie mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce.
2. Osobno przygotowujemy risotto - na rozgrzany tłuszcz wsypujemy ryż, smażymy przez chwilę, po czym dodajemy białe wino i doprowadzamy do wrzenia. Kiedy ryż wchłonie wino, zaczynamy stopniowo dodawać bulion (przygotowany z litra wody i Rosołu drobiowo-wołowego Knorr) - tak by wszystkie składniki były przez cały czas przykryte płynem. Ryż gotujemy w ten sposób przez ok. 20 minut, po 10 minutach dodajemy pomidory z puszki.
3. Kiedy risotto jest już gotowe odstawiamy je na kilka minut. Na zakończenie mieszamy z kurczakiem podsmażonym z suszonymi pomidorami, mini kostkami bazyliowymi oraz łyżką masła. Posypujemy startym parmezanem.

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