



przepisy.pl

Risotto z bekonem i zielonym groszkiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż arborio - 300 gramów
- boczek wędzony - 5 plastrów
- zielony groszek mrożony - 4 łyżki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- woda - 800 mililitrów
- białe wino - 100 mililitrów
- parmezan w płatkach - 1 łyżka
- margaryna - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku rozpuść margarynę i zeszklij pokrojoną cebulę. Boczek pokrój w drobną kostkę i dodaj do cebuli – smaż razem 3 minuty.
2. Do garnka wsyp ryż i dokładnie wymieszaj z boczkiem i cebulą.
3. Następnie wlej wino, zagotuj i odparuj alkohol.
4. Ryż zalej 800 ml wody i doprowadź do wrzenia. Kostkę rosółową Knorr posiekaj na desce i wsyp do ryżu.
5. Na końcu dodaj zielony groszek i wymieszaj z ryżem. Gotuj do momentu całkowitego wchłonięcia płynu. Następnie garnek zdejmij z ognia, przykryj folią spożywczą i odstaw na 10 minut. Gotowe risotto nałóż na talerze i posyp płatkami parmezanu.

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