



przepisy.pl

Risotto z białych szparagów



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szparagi - 1 pęczek
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- cebula biała - 1 sztuka
- świeże liście szpinaku - 250 gramów
- ryż risotto np. Arborio lub carnaroli - 300 gramów
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- mrożony groszek - 300 gramów
- parmezan - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak umyj i wysusz. Cebulę pokrój w drobną kostkę, posiekaj czosnek. Kostki rosółowe rozpuść w litrze gotującej się wody, zetrzyj ser na tarce, szparagi obierz, odetnij zdrewniałe końce, resztę warzyw pokrój na 2 cm kawałki.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie zeszklij czosnek i cebulę, dodaj ryż, smaż chwilę, aż zrobi się szklisty. Powoli wlewaj bulion, dodaj szparagi, wszystko razem gotuj, aż ryż zmięknie i wchłonie cały płyn.
3. Na koniec dodaj śmietanę, groszek zielony i szpinak. Dokładnie wymieszaj, dopraw startym parmezanem. Od razu podawaj.

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