



# Risotto z bobem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- mała cebula szalotka - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 8 łyżek
- ryż typu arborio (lub inny do risotto) - 200 gramów
- wywar z warzyw - 800 mililitrów
- bób (bez skorupki) świeży lub mrożony - 320 gramów
- parmezan (starty) - 4 łyżeczki
- natka pietruszki (posiekana) - 4 łyżki
- kiełki brokułów - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę zeszklij na 2 łyżkach Rama Smaż jak Szef Kuchni, dodaj ryż i duś do zmiany koloru ryżu, od czasu do czasu mieszając. Następnie w 4-5 małych porcjach podlewaj ryż wywarem.
2. Po ok. 12 min duszenia dodaj ugotowany bób (pozbawiony skorupki).
3. Następnie dodaj drobno starty parmezan. Gotową potrawę już na talerzu posyp natką pietruszki i kiełkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)