



przepisy.pl

Risotto z boczkiem i brokułami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula średnia - 1 sztuka
- tymianek świeży - 1 łyżka
- brokuł - 1 sztuka
- chudy boczek lub szynka - 200 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 3 sztuki
- Rama Classic** - 2 łyżki
- wino białe wytrawne (opcjonalnie) - 1 szklanka
- ryż arborio lub inny ryż do risotto - 300 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę i tymianek. Brokuł podziel na małe różyczki. Boczek pokrój w kawałki na jeden kęs. Przygotuj bulion, rozpuszczając kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr w 1,5 l wody. Zagotuj, zmniejsz ogień i utrzymuj na ogniu.
2. W międzyczasie w dużym rondlu rozgrzej na średnim ogniu 2 łyżki margaryny. Dodaj cebulę i boczek, a następnie smaż przez 3–4 minuty do momentu zarumienienia. Dodaj wino a następnie pozwól mu odparować. Dodaj ryż i mieszaj, dopóki wszystkie składniki się dobrze połączą ze sobą. Zaczynij wlewać bulion. Dodawaj go stopniowo, porcjami. Pamiętaj, aby nie przerywać mieszania — aby ryż nie przywarł do spodu rondla.
3. Po 20 minutach gotowania ryż powinien być już miękki. Dodaj wtedy brokuły i gotuj wszystko jeszcze przez 5 minut. Dodaj tymianek. Danie podawaj zaraz po przygotowaniu.

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