



Risotto z dyni

przepisy.pl



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- ryż arborio do risotto - 400 gramów
- dynia pokrojona w drobną kostkę - 200 gramów
- szalotka pokrojona w drobną kostkę - 100 gramów
- parmezan - 100 gramów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- śmietana 18 % - 100 mililitrów
- oliwa - 50 mililitrów
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- woda - 1 litr
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Bulion na włoszczyźnie Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. W 1 litrze wody zagotuj Bulionetkę Domową Warzywną Knorr.
2. Na oliwie z oliwek zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj ryż. Wszystko razem smaż przez chwilę i podlej 600 mililitrami warzywnego bulionu. Powoli gotuj, aż do momentu, kiedy ryż wchłonie cały bulion.
3. Dodaj pokrojoną dynię i resztę bulionu. Gotuj do chwili wchłonięcia bulionu.
4. Całość podlej śmietaną, dodaj rozmaryn i parmezan. Jeśli uznasz, że jest taka potrzeba, dodaj odrobinę soli i pieprzu. Risotto podawaj polane odrobiną oleju z pestek dyni.

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