





przepisy.pl

Risotto z pomidorami



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż arborio - 350 gramów
- Rosół z kury Knorr**
- masło - 6 łyżek
- cebula - 1 sztuka
- woda - 750 mililitrów
- wino wytrawne martini - 90 mililitrów
- pomidory pelati w puszcze - 500 gramów
- starty parmezan - 30 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- świeża bazylia

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

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę. W dużym garnku stop cztery łyżki masła, wrzuc cebulę i zeszklij. Przygotuj bulion z kostki Rosołu z kury Knorr i 750 mililitrów wody.
2. Do cebuli dodaj ryż, wymieszaj i podsmaż chwilę.
3. Ryż z cebulą zalej winem i gotuj mieszając, póki wino nie odparuje.
4. Dodaj rozgniecione pomidory z puszki, wymieszaj i pogotuj chwilę.
5. Do garnka zacznij dodawać wrzący bulion. Dolewaj po łyżce wazowej i mieszaj do wchłonięcia. Kiedy ryż będzie już miękki, przestań dodawać bulion. Zdejmij garnek z ognia.
6. Dodaj pozostałe masło i starty parmezan. Wymieszaj i pozostaw przez minutę pod przykryciem. Dopraw czarnym pieprzem i udekoruj liśćmi bazylii.

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