



przepisy.pl

Risotto z szyszkami rakowymi

 45 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- białe wino - 100 mililitrów
- parmezan - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- ryż - 250 gramów
- grzyby - 200 gramów
- szyszki rakowe - 250 gramów
- wywar rybny - 500 mililitrów
- mascarpone - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj. Grzyby pokrój w plastry.
2. Na patelni rozpuść masło, podduś na nim rozdrobnione składniki.
3. Gdy cebula zmięknie dodaj ryż i wymieszaj go z pozostałymi składnikami.
4. Gdy lekko się zeszkli, dolej wino i podgrzewaj do czasu, gdy w połowie odparuje.
5. Od tego momentu dolewaj porcjami wywar i często mieszaj. Ryż jest miękki po około 20 minutach.
6. Dodaj szyszki rakowe, ser mascarpone, parmezan i posiekana natkę pietruszki. Całość starannie wymieszaj, podawaj ciepłe.

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