



przepisy.pl

Risotto ze szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ryż arborio - 350 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 unit
- masło - 6 łyżek
- mała cebula - 1 sztuka
- woda - 750 mililitrów
- świeży lub mrożony szpinak - 500 gramów
- boczek - 8 plasterów
- starty parmezan - 60 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- pomidory pokrojone na kawałki

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj szpinak, odsącz i przesiekaj (albo rozmroź, w zależności od stanu szpinaku).
2. Posiekaj drobno cebulę. W dużym garnku stop cztery łyżki masła, dodaj cebulę i zeszklij. Dodaj ryż, wymieszaj i podsmaż chwilę.
3. Przygotuj wywar z kostki Rosołu z kury Knorr i wody. Do garnka z ryżem zacznij dodawać gorący bulion. Dolewaj po łyżce wazowej i mieszaj do wchłonięcia. Kiedy ryż będzie już miękki, przestań dodawać bulion.
4. Dodaj szpinak, wymieszaj, dopraw pieprzem.
5. Następnie dodaj resztę masła i starty parmezan, zdejmij garnek z ognia i pozostaw przez minutę pod przykryciem.
6. W międzyczasie podsmaż boczek na patelni.
7. Risotto wyłóż na ciepłe talerze i udekoruj plasterkami boczku oraz pokrojonymi pomidorami.

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