



Serowe Risotto

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż do risotto arborio - 2 szklanki
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- szalotka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa - 0.5 szklanek
- niebieski ser pleśniowy - 50 gramów
- natka pietruszki - 1.5 pęczków
- starty ser parmezan - 50 gramów
- bulion - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotki i czosnek posiekaj. Następnie zeszklij je na oliwie.
2. Wsyp ryż i całość smaź, aż ziarna zrobią się szkliste.
3. Teraz wlej bulion tak, aby przykrył ryż. Gotuj powoli, aż ryż wchłonie bulion, dolewając go co jakiś czas.
4. Po około 15 minutach, gdy ryż będzie już miękki połącz Fix Knorr z pozostałym bulionem.
5. Wlej płyn do ryżu i dodaj również starty ser parmezan oraz pleśniowy. Mieszaj powoli drewnianą łyżką, aż wszystkie składniki się połączą.
6. Na końcu dodaj posiekaną natkę pietruszki i przelej porcję risotto do głębokiego talerza. Powinno być gęste i lejące się. Podawaj natychmiast.

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