



przepisy.pl

Szafranowe risotto z kurczakiem



Składniki:

- ryż arborio - 300 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- szalotka - 1 sztuka
- białe wytrawne wino - 150 mililitrów
- szafran - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia - 1 łyżka
- starty parmezan - 2 łyżki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kurczaka pokrój w niedużą kostkę i usmaż na rozgrzanym tłuszczu, wyjmij z garnka.
2. W tym samym garnku przesmaż posiekana szalotkę, dodaj szafran oraz ryż. Wszystko podgrzewaj razem, a następnie zalej winem.
3. Gdy wino odparuje wlej wodę w proporcji na 1 część ryżu - 1,5 części wody. Dodaj bulionetkę i zagotuj.
4. Zmniejsz ogień i gotuj do momentu wchłonięcia przez ryż prawie całego płynu. Po tym czasie garnek przykryj, zdejmij z ognia i pozostaw na kilka minut.
5. Gdy ryż będzie miękki dodaj z powrotem kawałki kurczaka, parmezan. Całość wymieszaj i podawaj. Tip: Zamiast specjalnego ryżu arborio możesz użyć zwykłego ryżu. Risotto podawaj jako danie lub jako dodatek do dań głównych.

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