

ANIA STARMACH

Risotto z zielonymi szparagami

Co kupić?

- 1 pęczek zielonych szparagów
- 1l bulionu warzywnego
- 1 szklanka zielonego groszku (może być mrożony)
- 1 mała cebula
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 200g** ryżu arborio
- 50ml** białego wina
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Jeśli korzystasz ze świeżego groszku, wrzuć go na osolony wrzątek i gotuj przez kilka minut, po ugotowaniu przelej zimną wodą, aby nie stracił koloru. Groszek mrożony nie wymaga gotowania, wystarczy go po prostu rozmrozić (najlepiej kilka godzin wcześniej przełożyć go z zamrażarki do lodówki).
2. Cebulę posiekaj, przysmaż ją na odrobinie oliwy.
3. Po chwili dodaj ryż, wymieszaj. Wlej wino i poczekaj, aż odparuje, wtedy dodaj chochlę bulionu (poradę, jak przygotować bulion warzywny znajdziesz tutaj), gdy zostanie wchłonięty przez ryż, dodaj kolejną. Czynność powtarzaj. Z 1 l bulionu zostaw jedną chochlę – będzie potrzebna w punkcie 5.
4. Weź szparagi, odkrój zgrubiałe końce. Pozostałe szparagi pokrój w 2 cm kawałki.
5. Gdy ryż będzie już prawie gotowy (po około 15 minutach), dodaj pokrojone szparagi, groszek, chochlę bulionu i gotuj przez kolejne kilka minut.
6. Podawaj ze świeżo startym parmezanem.