

ANIA STARMACH

Risotto z grzybami

Co kupić?

- 200g ryżu arborio
- 1l bulionu warzywno-grzybowego
- 300g świeżych prawdziwków
- 1 mała cebula
- 50ml białego wina
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 2 łyżki masła
- oliwa do smażenia
- sól, pieprz
- świeży tymianek
- świeży rozmaryn

Jak przygotować?

1. Aby przygotować risotto najpierw posiekaj cebulę i przysmaż ją na oliwie. Po chwili dodaj ryż, wymieszaj z przysmażoną oliwą, wlej wino i poczekaj aż odparuje.
2. Po odparowaniu wina dodaj chochlę bulionu, a gdy zostanie wchłonięty – dodaj kolejną chochlę, czynność powtarzaj aż do zużycia całego bulionu.
3. W międzyczasie przygotuj grzyby. Prawdziwki oczyść, pokrój w dużą kostkę, przysmaż na odrobinie oliwy, dodaj do nich rozmaryn, część tymianku, pieprz i sól.
4. Gdy ryż będzie już prawie gotowy (po około 15-17 minutach), dodaj podsmażone grzyby i gotuj przez kolejne kilka minut.
5. Tuż przed podaniem wymieszaj ryż z masłem i parmezanem oraz świeżym tymiankiem. Smacznego!