

ANIA STARMACH

Zielone risotto groszkowe

Co kupić?

- 400g ryżu arborio
- 1.5l bulionu warzywnego (może też być ok. 1,2l)
- 100g zielonego groszku (kuleczek)
- 2 garści groszku (młodego w strąkach)
- 200g szpinaku baby
- 1 cebula
- 50g parmezanu
- 50ml wytrawnego białego wina
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki masła
- sól himalajska
- garść kielków groszku

Jak przygotować?

1. Cebule drobno posiekaj. Groszek w strąkach pokrój w mniejsze kawałki, groszek kulki zblanszuj.
2. W dużym rondlu lub na głębokiej patelni rozgrzej oliwę, dodaj cebulę, a gdy ta się zeszkli, dodaj ryż. Dokładnie wymieszaj go z cebulą, podgrzewaj przez chwilę.
3. Dodaj wino, powinno mocno się zredukować (odparować). Dopiero wtedy dodaj chochlę bulionu, a kolejne porcje płynu dodawaj dopiero gdy ten wcześniejszy będzie wchłonięty.
4. Gdy risotto będzie prawie gotowe (po około 20 minutach), do rondla dodaj masło, dwa rodzaj groszku, szpinak, rondel przykryj i odczekaj kilka minut.
5. Risotto przełóż na talerze, podawaj z kielkami groszku i startym parmezanem.