

# Pomidorowe risotto



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 szklanki ryżu długoziarnistego
- 3-4 łyżki dzikiego ryżu
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża puszka pomidorów bez skórki
- kilka gałązek bazylii
- sól
- pieprz
- masło

## Sposób przygotowania:

- 1 Ryż długoziarnisty przelej na sicie zimną wodą, pozostaw do osączenia. Wymieszaj z dzikim ryżem. Jeśli nie lubisz twardawych ciemnych ziarenek, zrezygnuj z dodatku dzikiego ryżu.
- 2 Obydwie cebule obierz i drobno poszatkuj. Ząbki czosnku przeciśnij przez praszkę lub także obierz i drobno posiekaj. W dużym rondlu lub garnku o grubym dnie rozgrzej 1-2 łyżki masła. Wrzuć posiekaną cebulę, przesmaż na jasnozłoty kolor.
- 3 Do zrumienionej cebuli dodaj rozdrobniony czosnek. Smaż razem jeszcze 1 minutę. Wsyp osączoną mieszankę ryżową, przemieszaj całość i jeszcze chwilę smaź razem, aż ziarenka ryżu zrobią się szkliste.
- 4 Wlej dwie szklanki wody, przemieszaj. Dodaj sporą szczyptę soli. Gotuj około 20 minut, często mieszając i w razie potrzeby uzupełniając wchłoniętą wodę. Pomidory z puszki posiekaj. Wlej do ryżu wraz z zalewą, wymieszaj. Gotuj razem jeszcze 7-10 minut.
- 5 Risotto dopraw do smaku solą oraz pieprzem. Bazylię opłucz i osusz, oderwij listki z gałązek. Posiekaj je niezbyt drobno, dodaj do gotowej potrawy, wymieszaj. Nakładaj na talerze (do formowania porcji możesz użyć metalowych obręczy).

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: