

Risotto wieprzowo-warzywne



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2332** Ocena: **51880**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 300 g łopatki wieprzowej
- 1 szklanka ryżu arborio
- 6 łyżek białego wina
- 1 łyżeczka masła klarowanego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 500 ml bulionu warzywnego
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Łopatkę kroimy w kostkę, warzywa obieramy i kroimy w kostkę. Na głębokiej patelni rozgrzewamy tłuszcz, podsmażamy mięso razem z warzywami, dodajemy ryż, dolewamy wino, smażymy do momentu, kiedy alkohol wyparuje. Następnie stopniowo wlewamy bulion i dusimy cały czas mieszając, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek. Bulion dolewamy do momentu, kiedy ryż wchłonie wszystko i stanie się miękki. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy z posiekaną natką pietruszki.



Twoje notatki do przepisu: