

Risotto z dyni



Autor: **kaskasz83**
Przepisów: **18** Ocena: **509**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- dynia, ok 400 g mrożonej
- cebula, 1 średnia
- czosnek, 1 spory ząbek
- ryż, ok. pół szklanki
- bulion, ok. pół litra
- sól, pieprz, szczypta cukru, do smaku
- ser (ewentualnie), do posypania
- masło, 1 łyżka
- olej, ok 2-3 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Na olej wrzucić cały obrany ząbek czosnku i zrumienić go na złoto, tak aby oddał swój aromat do oleju. Wyjąć czosnek i na rozgrzany olej wrzucić pokrojona w kostkę cebulę, lekko posolić i popieprzyć - zeszklić.
- 2 Dodać pokrojona w kostkę i rozmrożoną dynię (ja używam takiej bo teraz nie jest sezon na dynie a jeszcze mi zostało troche w zamrażarce) - w sezonie oczywiście świeża. Przykryć patelnię pokrywką i dusić kilka minut aż dynia zmięknie.
- 3 Dodać ryż i chwilę go smażyć aż zrobi się przezroczysty, dodać dwie chochelki bulionu i znowu przykryć. Jak ryż wchłonie bulion dolać kolejną jego porcję (po chochelce) i przykryć i tak powtarzać do czasu aż ryż będzie lekko al dente.
- 4 Dodać szczyptę cukru i dosmaczyć jeżeli jest potrzebne, dodać łyżkę zimnego masła, wyłożyć na talerze i posypać tartym serem.
- 5 Zamiast masła i sera na wierzchu można dać jeden trójkąt serka topionego śmietankowego do risotta. Bulion może być z kostki ale lepszy jest oczywiście ugotowany domowy rosół.
- 6 Taką ilością spokojnie najedzą się dwie osoby jako osobnym daniem. Jeżeli chcecie dodać do tego np. udka z kurczaka to takie risotto spokojnie wystarczy na 3 osoby.
- 7 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: