

Rizotto

Autor: **Jagoda50**Przepisów: **210** Ocena: **13973**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ryz do rizotta, 2 woreczki
- cebula, 1 duża
- por, 1
- liść selera, 1 duży
- świeże pomidory, 4
- czosnek, 2 ząbki
- kostki bulionowe z liściem laurowym i zieleń ang., 2
- świeża bazylija, 1 gałązka
- Natka pietruszki, kilka gałązek
- sól, pieprz, maggi, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 do rondla wlać trochę oleju, wrzucić posiekaną cebulę i zeszklić
- 2 do tego dodać ryż i przesmażyć aż będzie przezroczysty
- 3 dodać kostki bulionowe, szklankę wody i dusić
- 4 pomidory obrać ze skórki, pokroić w kostkę i dodać do rondla
- 5 por, seler i czosnek również dodać i dusić, mieszając
- 6 paprykę pokroić w kostkę, szynkę w plasterki i dodać do risotta
- 7 doprawić solą, pieprzem i maggi, na koniec dodać bazylię i natkę pietruszki, chwilę podusić
- 8 Czasami do risotta dodaje zamiast szynki gotowane mięso, zmielone lub posiekane, a zamiast mięsa można dodać świeżych grzybów, najlepiej leśnych

Twoje notatki do przepisu: