Risotto z kalarepą i cukinią

Katarzyna Kachel

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- ryż risotto - 250 g
- kalarepa - 1 szt.
- cukinia - 1 szt.
- cebula biała - 1 szt.
- czosnek - 5 ząbek
- wegański parmezan - 5 łyżka
- oliwa z oliwek - 4 łyżka
- woda - 3 szklanka
- sól i biały pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni podsmażyć czosnek (plasterki) i cebulę (kostka). Po 5 min dodać kalarepę (kostka) i cukinię (półksiężyce/kostka). Po 10min dodać ryż, smażyć z warzywami jeszcze kilka minut. Ryż z warzywami przekładamy do garnka i dolewamy wodę.

KROK 2: Po 15min solimy i doprawiamy białym pieprzem. Ryż z warzywami gotujemy przez 30-40min. Następnie dodajemy starty ser wegański i wszystko dokładnie mieszamy. Danie pozostawiamy na ogniu jeszcze 5min. Ser musi się rozpuścić, a ryż wchłonąć całą wodę.