



Rizotto warzywne

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

ryż arborio - 1,5 szklanka

marchew - 2 szt.

por - 1 szt.

cebula dymka ze szczypior - 1 pęk

bulion warzywny lub drobiowy - 3-4 szklanka

parmezan - 10 dag

masło 82% - 2 łyżka

oliwa - 1 łyżka

pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować bulion warzywny lub użyć gotowego.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę.

Marchewkę i pietruszkę obrać pokroić w słupki.

Pora umyć, przekroić wzdłuż i pokroić w pół plastry.

Na patelni rozgrzać oliwę, dodać pokrojone warzywa, smażyć 2-5 minut, cały czas mieszając na średnim ogniu (powinny być zupełnie surowe w środku z zewnątrz zaś lekko szkliste). Dodać masło.

Dodać ryż, smażyć i mieszać, do momentu, aż wszystkie ziarenka pokryją się masłem.

Dodać szklankę bulionu i cały czas mieszać.

Stopniowo dodawać pozostały bulion (po 2 chochle) - po wchłonięciu poprzedniej porcji płynu.

Gdy twardość ryżu jest w sam raz, dodać parmezan, odrobinę pieprzu, wymieszać.

Po wyłożeniu na talerze posypać szczypiosem.