Zielone risotto

paulina2157

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż brązowy - 1 szklanka
- szpinak świeży - 5 dag
- natka pietruszki - 1/2 pęk
- oliwa z oliwek - do smaku
- czosnek - 2 ząbek
- fasolka szparagowa - 15 g
- sól i pieprz - do smaku
- bulion warzywny - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż gotować 10 minut w osolonej wodzie i wycedzić.

Natkę posiekać, szpinak opłukać i pokroić, fasolkę również. Na oliwie podsmażyć czosnek. Dodać ryż i fasolkę, zalać bulionem i dusić aż ryż wchłonie bulion i fasolka zmięknie. Dodać szpinak, smażyć około 4 minut. Dołożyć jogurt i przyprawić do smaku, wymieszać.

Na koniec dodać natkę wymieszać i przełożyć na talerze.