Czarne risotto

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

35 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ryż czarny pełnoziarnisty - 1 szklanka
- cebula - 2 szt.
- marchew - 2 szt.
- seler naciowy łodygi - 2 szt.
- olej sezamowy bio - 4 łyżka
- boczek wędzony - 100 g
- masło - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- pieprz - do smaku
- sól - do smaku
- bulion - 2,5 szklanka
- migdały bio - 3 łyżka
- ser żółty starty - 4 łyżka

Dodatkowe info:

Czarne risotto ugotowane z czarnego ryżu.

Bardzo proste do przygotowania a efektowne.

Smaczne i sycące danie jednogarnkowe.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy wszystkie potrzebne składniki.

KROK 2: Na patelni podsmażamy na oleju rozdrobniony boczek.
W tym czasie cebulę i seler rozdrabniamy w malakserze (na programie pulsacyjnym by był drobno posiekany ale nie na miazgę) - dodajemy do boczku, podsmażamy.

KROK 3: Marchew obieramy, kroimy w kostkę i rozdrabniamy w malakserze drobno, dodajemy do boczku i cebuli, podsmażamy.

KROK 4: Na patelnię wsypujemy ryż, podsmażamy minutkę.

Wlewamy bulion, mieszamy. Gotujemy aż ryż wchłonie płyn i stanie się miękki.

KROK 5: Dodajemy masło, starty czosnek, doprawiamy do smaku.

Możemy dodać również ser żółty i posiekane migdały.