Risotto warzywne z shiitake

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- ryż do risotto BIO - 1 szklanka
- grzyby shitake BIO - 1 garść
- mała cebula BIO - 1/2 szt.
- papryka czerwona BIO - 1 szt.
- seler naciowy BIO - 2 szt.
- mała cukinia BIO - 1/2 szt.
- bulion warzywny BIO - 1/2 litr
- olej do smażenia BIO - 3 laska
- masło BIO - 2 łyżka
- posiekana natka pietruszki BIO - 4 łyżka
- sól morska - 1 szczypta
- pieprz BIO - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby shitake zalać gorącą wodą, moczyć 30 minut.
Warzywa pokroić: cebulę i paprykę w drobną kostkę, selera naciowego i cukinię w większą kostkę.
Namoczone grzyby shitake pokroić w cienkie paski.

KROK 2: Na oleju zeszklić cebulę, dorzucić czosnek, seler naciowy, grzyby, paprykę i cukinię.
Szybko przesmażyć, dorzucić ryż. Smażyć mieszając do czasu, aż ryż stanie się szklisty (kilka minut).
Dodawać po jednej łyżce wazowej gorący bulion. Każdą następną łyżkę dodawać po wchłonięciu przez ryż bulionu (bulion najlepiej trzymać w garnku na gazie i powoli dodawać do risotta, musi być cały czas gorący).

Doprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Po około 20 minutach risotto jest gotowe. Zestawić z ognia, dodać masło, dokładnie wymieszać. Wyłożyć na talerze. posypać posiekaną natkę pietruszki.

Smacznego.