



Risotto z batatem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

40 min

3 porcje

Składniki:

ryż arborio do risotto - 200 g

batat - 250 g

cebula - 1 szt.

suszone pomidory w oliwie - 4 szt.

ser twardy ostrzejszy typu

parmezan - 50 g

olej do smażenia z Ghee - 1 łyżka

natka pietruszki posiekana - 2 łyżka

wino białe - 50 ml

bulion warzywny - 400 ml

sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Ja użyłam białego wina pietruszkowego:

<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/winko-swietej-hildegardy-bez-gotowania>

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki.

Cebulę drobno posiekać, batata obrać i pokroić w kostkę około 1 cm. W garnku z grubym dnem rozgrzać delikatnie olej do smażenia z ghee, dodać posiekaną cebulę, dusić 2-3 minuty. Do garnka wsypać ryż arborio, wymieszać, smażyć 1-2 minuty. Dolać wino, doprowadzić do wrzenia, gotować 2 minuty. Wlać odrobinę bulionu i gotować ok. 2-3 minuty. Następnie wlać resztę bulionu warzywnego i dodać pokrojone bataty. Dusić razem przez około 12-15 minut, często mieszając, aż większość płynu odparuje, a ryż będzie odpowiednio miękki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. W międzyczasie zetrzeć ser, posiekać natkę pietruszki i pokroić drobno suszone pomidory, wymieszać razem. Do risotta dodać ser z pomidorami i natką pietruszki, wymieszać razem i natychmiast podawać. Najlepiej z miską zielonej sałaty.