



Risotto z boczniakami i cukinią

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 2 porcje

Składniki:

ryż do risotto, typu Arborio - 150 g
boczniaki (pokrojone w paski) - 200-250 g
cukinia mała - 150-200 g
cebula szalotka - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
białe wino wytrawne - 150 ml

bulion warzywny - 400-500 ml
oliwa z oliwek - 1 łyżka
masło - 1 łyżka
parmezan tarty - 1 łyżka
do podania natka pietruszki - -
trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek drobno posiekać, włożyć do garnka z grubym dnem, dodać oliwę i pokrojone boczniaki, dusić 5 minut. Dodać ryż, podsmażyć 1 minutę, wlać wino i gotować 2-3 minuty. Następnie partiami wlewać bulion warzywny, często mieszając. Pod koniec dodać pokrojoną cukinię i razem gotować 3-4 minuty. Następnie dodać masło i ser parmezan, wymieszać, ewentualnie doprawić do smaku solą i pieprzem. Natychmiast podawać.