Risotto z domowym pesto z rukoli z parmezanem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ryż arborio - 200 g
- białe wino wytrawne - 150 ml
- bulion warzywny - 3 szklanka
- cebula - 1 szt.
- migdały blanszowane - 1/2 szklanka
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- parmezan tarty - 50 g
- rukola - 1/2 opakowanie
- czosnek - 1 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotuj składniki potrzebne do risotto.

KROK 2: W rozdrabniaczu umieść migdały, rukolę, szczyptę soli, ząbek czosnku, 2 łyżki tartego parmezanu, łyżkę oliwy z oliwek. Całość zmiksuj. Jeśli nie masz rozdrabniacza użyj moździerza.

KROK 3: W rondlu rozgrzej 2 łyżki oliwy, dodaj posiekaną w kostkę cebulę i zacznij szklić, dodaj ryż. Smaż aż ryż zrobi się szklisty. Wlej wino i odparuj. Następnie dodaj szklankę gorącego bulionu warzywnego, zamieszaj, po kilku minutach dodaj kolejna szklankę a kiedy ryż wchłonie płyn kolejną. Kiedy ryż będzie al dente (po 20 minutach) dodaj pesto. Wymieszaj.

KROK 4: Wykładaj gorące risotto na talerz, posyp rukolą i tartym parmezanem.