




## Risotto z dynią i porami

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

miąższ dyni - 50 dag

oliwa - 2 łyżka

bulion warzywny lub drobiowy - 3  
szklanka

por (białe i jasnozielone części) -  
1-2 szt.

ryż (najlepiej arborio) - 1 szklanka

białe wytrawne wino - 1/4 szklanka

śmietana 30 % - 1/4 szklanka

parmezan starty - 1/4 szklanka

szałwia posiekana - 1 łyżka

sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzać piekarnik do 200 st. C. Dynię ułożyć na blasze, skropić łyżką oliwy, posypać solą i pieprzem, wymieszać i rozłożyć w jednej warstwie. Piec ok. 40 min, pilnując, aby się nie przypaliła. Zagotować bulion w rondelku, zmniejszyć ogień.

W dużym garnku rozgrzać łyżkę oliwy, włożyć pokrojone w krążki pory, dusić 10 minut, ale nie rumienić. Wsypać ryż, smażyć, mieszając, przez minutę. Wlać wino, aż ryż wszystko wchłonie (ok. 2 min). Teraz wlać chochelkę gorącego bulionu, gotować, mieszając, aż ryż "wypije" bulion. Wlewać tak bulion, aż się skończy a ryż będzie miękki. Podczas gotowania potrawę należy często mieszać, bo ryż łatwo się przypala.

Dodać upieczoną dynię, śmietaną, parmezan i szałwię, przyprawić do smaku i od razu podawać.