Risotto z łososiem i groszkiem zielonym

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

2 porcje

Składniki:

- Ryż arborio - 150 g
- Cebula szalotka - 1 szt.
- Czosnek - 1 ząbek
- Oliwa z oliwek - 1 łyżka
- Łosoś pacyficzny - 300 g
- Groszek zielony świeży lub mrożony - 3/4 szklanka
- Wino białe - 1/2 szklanka
- Bulion domowy warzywny - 400 ml
- Natka pietruszki i koperek - Trochę
- Sól i pieprz do smaku -
- Masło - 1 łyżeczka
- Parmezan - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Danie pyszne i proste w wykonaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki.
Cebulę i czosnek drobno posiekać
Łososia pokroić w kostkę, około 1-2 cm.

KROK 2: W wysokiej patelni, rondlu rozgrzać oliwę i wrzucić cebulę i czosnek, delikatnie zeszklić i zaraz wrzucić ryż, mieszamy.

KROK 3: Po chwili wlewamy wino, mieszamy. Wlewamy odrobinę bulionu i gotować ok. 4 minut.

KROK 4: Wrzucić łososia, podlewać po trochę bulionu, często mieszając.

KROK 5: Po 2 minutach wrzucić groszek zielony.
Doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotować jeszcze około 5 minut. Często mieszając i podlewać bulionem. Gotować do momentu aż ryż będzie miękki .

KROK 6: Pod koniec dodać koperek i natkę

pietruszki, masło i parmezanem. Wymieszać i podawać.