Risotto z orzechami nerkowca Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- Ryż jaśminowy pełnoziarnisty Bio - 2 szklanka
- Grzyby shiitake Bio - 2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Nać pietruszki - trochę
- Czosnek - 4 ząbek
- Papryka chili suszona - 3 szt.
- Orzechy nerkowca - 1/2 szklanka
- sól - trochę
- pieprz ziołowy Bio - trochę
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - kilka kropel

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby shitake, połowę cebuli i trochę natki pietruszki ciekamy i dusimy przez minutę na patelni na oliwie z oliwek extra Virgin Bio, po czym dolewamy trochę wody i wsypujemy ryż jaśminowy Bio.

Za każdym razem jak ryż wchłonie całą wodę, należy ponownie odrobinę wody dolać i tak na okrągło aż ryż całkowicie będzie miękki. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem

KROK 2: Na osobnej patelni podsmażamy pozostałą poszatkowaną cebulę, posiekane orzechy nerkowca, trochę natki pietruszki, posiekamy czosnek i papryczki chili. Podsmażamy wszystko na oliwie z oliwek Bio aż wszystko ładnie się zarumieni. Można odrobinę przyprawić do smaku.

KROK 3: Gdy ryż będzie już miękki nakładamy go na talerz,
Górę ryżu polewamy podsmażonymi orzechami nerkowca z warzywami.