Risotto ze szparagami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

- ryż arborio - 1 szklanka
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- białe wytrawne wino - 100 ml
- bulion - 500 ml
- parmezan tarty - 6 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- masło - 1 łyżka
- skórka z cytryny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi umyj i pokrój, zostaw końcówki około 5 cm. Cebulę i czosnek pokrój w kostkę. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj masło i podsmaż, dodaj cebulę i czosnek. Kiedy się zeszklą dodaj ryż i smaż krótko, wlej wino i odparuj kilka minut. Zamieszaj. Wlej 2 chochle bulionu i gotuj na małym ogniu do miękkości ryżu około 15 minut od czasu do czasu mieszając. W międzyczasie dolewaj po jednej chochli bulion. Na ostatnie 5 minut dodaj szparagi. Pod koniec dodaj skórkę cytrynową i cztery łyżki parmezanu. Wyłóż na talerze, posyp resztą sera oraz pieprzem.