



## Risotto ze szparagami

 AlceNero

Polecane na: [danie główne, jednogarnkowe](#)

### Warto wiedzieć:

130 min

4 porcje

### Składniki:

bulion: -  
zimna woda - 1 litr  
ziemniaki - 200 g  
marchew - 100 g  
por - 50 g  
zielone szparagi - 150 g  
sól - - do smaku

risotto: -  
ryż - 300 g  
zielone szparagi - 150 g  
oliwa z oliwek - 50 ml  
cebula biała - 40 g  
wino białe wytrawne - 40 g  
parmezan - parmigiano reggiano - 40 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** (bulion): Umyj warzywa. Szparagi podziel ręcznie na kawałki. Ziemniaki, marchewkę i pora pokrój w grubą kostkę. Umieść warzywa na patelni i zalej litrem zimnej wody, dodaj sól. Gotuj przez 60-90 minut. Po ugotowaniu odcedź, odstaw bulion, warzywa możesz wykorzystać do czegoś innego.

**KROK 2:** (risotto): Obierz i posiekaj drobno cebulę. Umieść patelnię na średnim poziomie grzania. Podgrzej na niej 30 ml oliwy z oliwek. Dodaj posiekaną cebulę i smaż przez kilka minut. Resztę szparagów pokrój w cienkie, ukośne plasterki, łącznie z końcówkami dodaj je do cebuli i duś przez kolejne 8 min. Po tym wyjmij z patelni szparagi i cebulę, zostawiając oliwę. Zwiększ ogień i wsyp ryż do risotto przez ok. 5 minut. Mieszaj często, aby się nie przypalił. Po tym czasie zdeglasuj białym winem o temperaturze pokojowej, pozostaw do odparowania i zalej całość dwoma chochłami wcześniej przygotowanego bulionu, zagotuj. Gotuj całość przez 15 minut, co jakiś czas mieszając i dodając bulionu. Po upływie 15 minut dodaj odłożoną cebulę i szparagi i gotuj tak długo, aż risotto będzie al dente, pamiętaj o mieszaniu. Na koniec dodaj 20 ml oliwy z oliwek, parmezan i wymieszaj energicznie, można podawać.