Risotto ze szparagami

Nikita

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

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska, arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

2 porcje

Składniki:

- zielone szparagi - 1 pęk
- cebula szalotka - 1 szt.
- ryż do risotto arborio - 120-150 g
- parmezan - 50 g
- wino białe wytrawne lub półwytrawne - 50 ml
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- masło - 1-2 łyżeczka
- sól i pieprz - - do smaku
- bulion warzywny domowy - 400-450 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szparagi opłukać, odłamać twarde końcówki. 1/3 pęczka rozdrobnić za pomocą blendera. Cebulę szalotkę drobno posiekać.
W garnku z grubym dnem rozgrzać delikatnie oliwę, na oliwie zeszklić cebulę szalotkę, dodać zblendowaną część szparag, dusić 2-3 minuty.
Do garnka wsypać ryż, wymieszać, smażyć 1-2 minuty. Dolać wino, doprowadzić do wrzenia, gotować 2 minuty. Dusić jeszcze przez kilka minut, podlewając bulionem warzywnym, co chwila mieszając, aż większość płynu odparuje, a ryż będzie odpowiednio miękki. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Pozostałą część szparag pokroić na kawałki 2-3 cm i obsmażyć 2-3 minuty na odrobinie masła.
Do garnka z risottem dodać starty parmezan, masło i obsmażone szparagi, wymieszać.
Podawać na obiad lub kolację.

KROK 2: Ewentualnie zapakować do lunchboxa i zabrać ze sobą do pracy.