Zielone risotto

Nikita

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

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

Warto wiedzieć:

25 min

2 porcje

Składniki:

- ryż arborio - 130-150 g
- cukinia mała (lub 1/2 średniej) - 1 szt.
- fasolka szparagowa zielona świeża lub mrożona - 100 g
- czerwona cebula - 1/2 szt.
- koper włoski bulwa (fenkuł) - 1/2 szt.
- szpinak - 1 garść
- bulion warzywny domowy - 450-500 ml
- białe wino wytrawne - 200 ml
- tymianek świeży posiekany - 1 łyżka
- chilli - kawałek
- oliwa - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- płatki migdałowe -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki. Koper włoski i cebule pokroić w drobną kostkę. Cukinię pokroić w półplasterki. Fasolkę na kawałki ok. 3 cm.

KROK 2: W wysokiej patelni, rondlu rozgrzać oliwę i wrzucić cebulę i koper, delikatnie zeszklić.

KROK 3: Dodać ryż, tymianek, chili, sól i pieprz. Smażyć, cały czas mieszając do momentu aż ryż będzie szklisty.

KROK 4: Dodać fasolkę, cukinię i zalać winem. Gotować (mieszając) aż ryż wchłonie wino.

KROK 5: Stopniowo dolewać bulion. Cały czas gotować, co jakiś czas mieszając do momentu aż ryż wchłonie płyn i będzie al dente.

KROK 6: Dodać posiekany szpinak, wymieszać.

KROK 7: Dodać masło, wymieszać razem.

KROK 8: Dodać tarty parmezan.

KROK 9: Wymieszać i podawać. Można posypać uprażonymi płatkami migdałowymi.