

Risotto z trawą cytrynową



Składniki

szalotka
ząbki czosnku
3 łyżka - oliwy z oliwek
250 g - ryżu risotto
50 g - trawy cytrynowej w
kawałkach
100 ml - białego wina
500-600 ml - gorącego
bulionu warzywnego
20 g - masła
50 g - sera parmezan
sól, biały pieprz

Opis wykonania

Przepis na wegetariański ryż risotto z trawą cytrynową.

Szalotkę i czosnek obrać i drobno posiekać. Do nieperforowanego pojemnika do gotowania włożyć pokrojone szalotki, czosnek, ryż risotto, trawę cytrynową, wlać oliwę z oliwek, białe wino i gorący bulion warzywny. Wszystko starannie wymieszać i gotować, jak podano poniżej. Po upływie ok. połowy czasu gotowania zamieszać. Po ugotowaniu domieszać masło i starty parmezan. Doprawić do smaku solą i pieprzem i natychmiast podawać.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze, 100°C, 30-35 minut.

Wariant: zamiast trawy cytrynowej można również użyć drobno pokrojonych warzyw (marchwi, selera, pora), suszonych borowików, drobno pokrojonej sałaty radicchio lub suszonych pomidorów.

Wskazówka: risotto można również przygotować używając programu "Produkty zbożowe" "Risotto". Ustawić wagę całkowitą.