

Maślane risotto z dynią



Składniki

1/2 szklanka - ryż do risotto
1 1/2 szklanka - bulion drobiowy
250 g - dynia
1/2 szt. - cebula
1 1/2 łyżka - masło
szczypta szczypta - pieprz

Opis wykonania

Prosty przepis na wspaniałe danie. Za sprawą dyni risotto robi się tak kremowe, że aż rozpływa się w ustach.

Na patelni rozpuść masło, dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i smaż na małym ogniu do momentu zeszklenia. Dodaj ryż oraz pokrojoną dynię i smaż przez 2-3 min. Następnie wlewaj stopniowo (łyżka po łyżce) bulion drobiowy, mieszając do momentu całkowitego wchłonięcia. Ryż powinien być miękki, ale nie rozgotowany. Na koniec dodaj świeżo mielony pieprz.