

Zielone risotto



Składniki

125 g - Ryż risotto
1 garść - bób obrany i
ugotowany
1 garść - zielony groszek
1 szklanka - białe wino
1/2 szt. - cebula
3 szt. - czosnek ząbki
2 łyżka - masło

Opis wykonania

Zielone risotto jest przygotowanie z sezonowych warzyw. jest świeże i lekkie idealne na danie główne

Na patelni wkładamy łyżkę masła dodajemy cebulę i czosnek. Zeszklić chwilę następnie dodać ryż całość smażyć dopóki ryż nie zrobi się przezroczysty. Podlać winem. dusić pod przykryciem 15 minut. W między czasie dodać resztę masła, bób i groszek. Pamiętajmy aby co jakiś czas mieszać całość aby uniknąć przypalenia. Podawać w głębokim talerzu można posypać parmezanem lub koperkiem do smaku. Smacznego!