

Limonkowe risotto z krewetkami i tymiankiem



Składniki

0,5 szt. - Cebula
2 łyżka - Oliwa
100 g - Ryż arborio
200 ml - Białe wino
500 ml - Bulion warzywny
6-8 szt. - Krewetki surowe
4 łyżka - Sok z limonki
2 łyżka - Masło
2 łyżka - Tymianek świeży
lub suszony
3 łyżka - Ser peccorino
lub grana padano
1 szt. - Czosnek świeży

Opis wykonania

Aromatyczne, świeże risotto z dowolnymi dodatkami.

Na oliwie podsmaż drobno pokrojoną cebulę, dodaj 2 garście ryżu arborio i podsmaż aż będzie przezroczysty, dodaj białe wino i gdy się wchłonie, stopniowo dolewaj po łyżce bulion (cały proces będzie trwał ok. 20 minut). Na osobnej patelni rozpuść masło z wyciśniętym ząbkiem czosnku i krótko podsmaż obrane krewetki. Gdy ryż będzie al dente, dodaj krewetki, łyżkę masła, sok z limonki i tymianek. Na koniec posyp risotto startym serem i skórką z limonki. Pyszne!