

# 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!