

Risotto z grzybami



Składniki

400 g - Ryż arborio
ok. 10 szt. - Pieczarki
1/2 szklanka - Białe półwytrawne wino
4 szklanka - Bulion warzywny
2 garść - Suszone grzyby leśne
2 łyżka - Tarty parmezan
1 łyżka - Oliwa z oliwek
Świeży cząber
1 szt. - Cebula
1 szt. - Cebula dymka
2 łyżka - Masło
1 łyżka - Śmietana 18%
1 garść - Szczypior (posiekany)
1 garść - Mrożony groszek zielony
2 szczypta - Czosnek granulowany
1 szczypta - Świeżo mielony pieprz cytrynowy
1 szczypta - Pieprz biały

Opis wykonania

Smaczne i sycące danie wegetariańskie.

Obrywamy listki z gałązek cząbrku. Bulion podgrzewamy, wkruszamy do niego suszone grzyby, chwilę gotujemy i odstawiamy, żeby zmiękły. Pieczarki myjemy i kroimy w plasterki. Cebulę kroimy w drobną kosteczkę, dymkę kroimy w plasterki. W nieprzywierającym garnku podgrzewamy oliwę i wrzucamy cebulę, dymkę i dodajemy świeżo mielony pieprz cytrynowy i czosnek. Smażymy aż się zeszkłą i dodajemy ryż. Smażymy go kilka minut cały czas mieszając. Do garnka wlewamy wino i gotujemy aż wino odparuje. Dodajemy łyżkę masła i mieszamy. Zalewamy ryż częścią bulionu (tak żeby bulion przykrył ryż) i cały czas mieszamy aż bulion odparuje. Ponownie zalewamy ryż bulionem i dodajemy pieczarki, groszek oraz listki cząbrku. Ponownie mieszamy ryż aż bulion odparuje. Czynność powtarzamy póki mamy bulion. Gdy risotto będzie już miękkie i kleiste dodajemy parmezan, śmietanę, łyżkę masła i szczyptę białego pieprzu. Możemy posolić jeśli uważamy, że jest taka potrzeba, ale najpierw spróbujcie, bo bulion i parmezan są słone same w sobie.