



risotto z grzybami przyprawione świeżymi ziołami

Składniki:

- 30 g suszonych prawdziwków ■ szklanka ryżu
- 100 ml białego wytrawnego wina (może być Sofia)
- pokrojona, średniej wielkości cebula ■ 3/4 l wywaru warzywnego ■ szczypta soli ■ 40 ml oliwy ■ 100 g parmezanu
- świeże oregano i rozmaryn

Przygotowanie:

Namoczyć grzyby w ciepłej wodzie (15 min). Odsączyć, posiekać w paski, zostawić wodę. W rondlu rozgrzać oliwę, podsmażyć na niej cebulę. Dodać grzyby i smażyć jeszcze 3 min. Wsypać ryż i mieszać na wolnym ogniu przez 2 min, aż wchłonie oliwę. Przez kolejne 20 min wlewać stopniowo wino, wodę z grzybów i wywar. Mieszać, aż ryż będzie miękki. Gotowe danie posypać świeżymi ziołami i płatkami parmezanu.

**Do risotto należy używać ryżu Arborio, z okrągłymi ziarnami.
Z tego gatunku przygotowujemy także hiszpańską paellę.**

MIESZAMY, PODAJEMY

Zestaw do salaty (łyżka i widelec) „Mediterraneo”, proj. Emma Silvestris,
215 zł, Alessi, Fabrykadesignu.com