

Risotto ze szparagami i truskawkami

data aktualizacji: 2021.06.01 autor: Redakcja



Składniki:

- pół pęczka szparagów
- ryż do risotto
- cebula
- sól
- pieprz
- 2 łyżki masła

- olej
- bulion
- szklanka wina (opcjonalnie)
- parmezan (opcjonalnie)
- 4 sztuki truskawek
- dwa plasterki boczku (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Szparagi myję i obcinam końcówki (około 2-3 cm). Gotuję w garnku przez 7 minut.
2. W dużym garnku roztopiam masło. Dodaję pokrojoną cebulę i mieszam do momentu, aż cebula się zeszkli.
3. Następnie wsypuję ryż i smażę mieszając przez 2 minuty.
4. Wlewam bulion, mieszam i gotuję pod przykryciem 5 minut, następnie wlewam wino.
5. Czekam, aż ryż wchłonie płyny. Dodaję sól i pieprz.
6. Dodaję kawałki (główki) szaragów
7. Do zdjęcia garnka z gazu dodaję masło, parmezan i drobno pokrojony, podpieczony boczek. Mieszam i doprawiam w razie konieczności.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38737-risotto-ze-szparagami-i-truskawkami>