

Letnie risotto z truskawkami i kawą



Autor: **CHEFwszystkichCHEFow**

Przepisów: **15** Ocena: **101**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 szklanka ryżu do risotto
- 200 ml pół-/wytrawnego białego wina
- 400 ml bulionu
- Oliwa z oliwek
- 1 mała cebula
- szczypta kawy mielonej
- sól, pieprz
- garść parmezanu
- 1 łyżka masła
- garść truskawek

Sposób przygotowania:

1. Pokrój cebulę w drobną kostkę i podsmaż na oliwie na średnim ogniu, cebula musi się zeszklić, nie zbrązowieć. Dodaj ryż i mieszaj przez ok minutę, aż zacznie się robić przeźroczysty.



2. Teraz wlej wino – pamiętaj, aby nie było zimne, bo zahartujesz ryż i będzie twardy! Poczekaj, aż wyparuje alkohol. Teraz dodawaj po jednym czerpaku gotującego się nadal bulionu (nie zimnego). Cały czas mieszaj i powoli dodawaj kolejne czerpaki bulionu, aż ryż zmięknie.



3. Teraz najlepsza część :) Pokrój truskawki na ćwiartki i dodaj je do cały czas gotującego się risotto. Delikatnie mieszaj. Zetrzyj parmezan i dodaj masło. Na sam koniec sprawdź czy konsystencja jest nadal ryż i tak wchłonie nadmiar wilgocia, a ty unikniesz zbyt gęstego dania
4. Na dno talerza wsyp szczyptę kawy mielonej, następnie risotto, odrobina parmezanu, skrop octem balsamicznym i odrobiną oliwy. A teraz najprzyjemniejsza część – zajadaj się i daj znać jak smakowało!



Twoje notatki do przepisu: