

Risotto pomidorowe



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **138** Ocena: **2619**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 400 g ryżu arborio
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku lub granulowany
- 3-5 pomidorów sparzonych bez skórki lub 1 puszka
- 1 lampka białego wytrawnego wina (ok. 140 ml)
- 1 łyżka masła
- ser typu parmezan lub grana padano
- półtora litra bulionu (powinien być gorący)
- sól, pieprz, oregano, bazylia, tymianek
- kilka listków świeżej bazylii
- oliwa do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Cebulę kroimy w kosteczkę i smażymy na oliwie do zeszklenia.
2. Dodajemy łyżkę masła i sypimy oregano (ja jak zawsze sporo). Chwilę smażymy.
3. Czosnek przeciskamy przez praskę i uważamy, żeby się nie przypalił.
4. Teraz wsypujemy suchy ryż i smażymy, cały czas mieszamy.
5. Gdy ryż się "zeszkli", wtedy wlewamy lampkę białego wina, mieszamy i czekamy aż odparuje alkohol.
6. Gdy wino już się wchłonie, wtedy czas na bulion. Wlewamy bulion partiami, mieszamy cały czas, gdy ryż wchłonie bulion, dolewamy znów chochlę lub dwie, mieszamy i tak aż ryż wchłonie cały bulion.
Cały czas mieszamy.
Teraz jest czas na ewentualne przyprawy. Jeżeli bulion jest dobrze przyprawiony, wtedy nie będzie potrzebna ani sól ani pieprz, tylko zioła.
7. Teraz czas na pomidory. Najlepsze te świeże, pokrojone drobno, ale te z puszki też się nadadzą. Mieszamy.
8. Dodajemy zioła (bazylia i tymianek). Mieszamy.

9. Dodajemy starty ser typu parmezan lub grana padano. Mieszamy i gotowe.

10. Podajemy posypane tartym serem i przyozdobione listkami bazylii. Smacznego :-)

Jeżeli zostanie coś na drugi dzień, wtedy polecam zrobić z risotta kuleczki, obtoczyć je w bułce tartej i smażyć jak kotleciki.

Twoje notatki do przepisu: