

# Sprofanowane risotto



Autor: **Poziomka**  
Przepisów: 43 Ocena: 5821

3-4 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- posiekana połówka dużej cebuli
- bulion (warzywny lub z kurczaka - doskonale się nada ten z przepisu na bulion chiński), 500 ml
- oliwa, 3-4 łyżki
- białe wytrawne wino, 1 kieliszek
- ryż do risotto (np. arborio), 1 szklanka
- szynka wieprzowa (surowa), ok 500 g
- Kalafior, 5-6 różyczek
- połówka średniej cukinii
- 5-6 pieczarek
- połówka cytryny
- kawałek obranego korzenia imbiru
- starty parmezan, 2 łyżki
- świeżo mielone sól, pieprz
- zioła prowansalskie
- listki mięty do dekoracji

## Sposób przygotowania:

- 1 Imbir przeciskamy przez praskę do czosnku, albo drobno siekamy. Szynkę kroimy na cienkie, średniej długości paseczki, skrapiamy sokiem z 1/2 cytryny, dodajemy 2 łyżki wina, imbir, posypujemy ziołami, solą i pieprzem, dodajemy trochę oliwy - dokładnie mieszamy, tak aby całe mięso było w marynacie (można ją również przygotować w głębokim talerzu i do niej wyłożyć mięso i wymieszać). Odstawić mięso na min. 20 min do lodówki. W garnku rozgrzać ok. 2-3 łyżki oliwy, wrzucić cebulę, zeszklić. Dodać ryż i chwilę poddusić, aż będzie przezroczysty. Dodać wino, podgotować, żeby wyparowało (od czasu do czasu wszystko mieszamy, by nie przywierało do dna). Dodać łyżkę wazową bulionu i gotować na wolnym ogniu, w razie potrzeby dolewając bulionu. Na patelni przesmarzamy szynkę. Różyczki kalafiora blanszujemy w gorącej wodzie, po odcedzeniu dzielimy na mniejsze kawałki, cukinię obieramy i kroimy w drobną kostkę, umyte pieczarki kroimy na ćwiartki. Warzywa wrzucamy do garnka z risottem, podduszamy, pod koniec gotowania dodajemy szynkę i parmezan. Wszystko dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dekorujemy listkami mięty.

## Twoje notatki do przepisu: