

RISOTTO Z DYNIĄ I GRZYBAMI

Składniki na 4 porcje:

- 350 g ryżu arborio
- 100 g świeżych grzybów
np. podgrzybek, borowik, kurka
- 250 ml zupy krem marchew-dynia PURENA
- 2 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml białego wina
- świeży lub suszony tymianek
- 50 ml oliwy z oliwek
- 150 g masła
- 50 g tartego parmezanu
- 1 l bulionu drobiowego lub warzywnego
- 1 cytryna
- sól, pieprz



SPOSÓB WYKONANIA:

1



Szalotkę kroimy w kostkę, a czosnek w plasterki. Na patelni rozgrzewamy oliwę, szklimy cebulę i czosnek. Dodajemy pokrojone grzyby i smażymy ok. 2 min.

2



Następnie dorzucamy surowy ryż oraz gałązki tymianku. Smażymy około minuty. Dolewamy wino, mieszamy i czekamy, aż odparuje.

3



Dolewamy zupę krem marchew-dynia PURENA oraz stopniowo bulion. Mieszamy, żeby nie przypalić. Podlewamy bulionem tak długo, aż ryż będzie al dente.

4



Dodajemy masło pokrojone w kostkę, doprawiamy skórką i sokiem z cytryny. Dodajemy starty parmezan. Delikatnie mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem.

5



Podajemy od razu udekorowane listkami tymianku.