

RISOTTO Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

Składniki na 4 porcje:

- 350 g ryżu arborio
- 350 g zupy krem pomidorowej PURENA
- 2 szalotki
- 3 ząbki czosnku
- 80 ml białego wina
- świeża bazylia
- suszone oregano
- 50 ml oliwy z oliwek
- 100 g masła
- 50 g tartego parmezanu
- 1 l bulionu drobiowego lub warzywnego
- sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA:

1



Szalotkę kroimy w kostkę, a czosnek w plasterki. Na patelni rozgrzewamy oliwę, szklimy cebulę i czosnek.

2



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

3



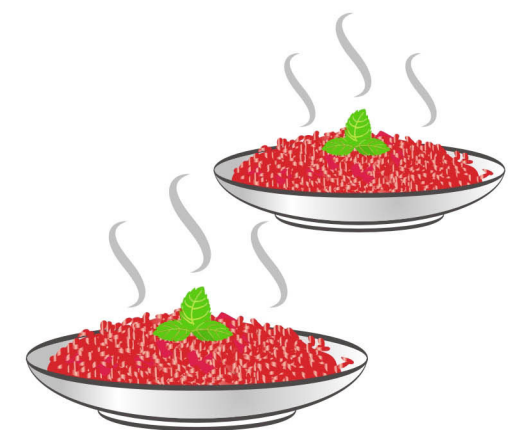
Dolewamy zupę krem pomidorową PURENA oraz stopniowo bulion. Mieszamy, żeby nie przypalić. Podlewamy bulionem tak długo, aż ryż będzie al dente.

4



Dodajemy masło pokrojone w kostkę, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy starty parmezan. Delikatnie mieszamy.

5



Podajemy od razu udekorowane listkami bazyli.

