



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Risotto z porem i szafranem

- 750 ml bulionu warzywnego
- 2 mniejsze pory
- 2 łyżki masła
- 120 g ryżu do risotto arborio
- szczypta nitek szafranu
- parmezan według uznania
- sól
- pieprz



PORCJA DLA 2 OSÓB



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Nabiał

1. Do garnuszka wlej bulion i zagotuj. Po zagotowaniu trzymaj na małym ogniu, tak aby utrzymywał temperaturę. **2.** Następnie na dużej patelni lub w rondlu o grubym dnie rozpuść masło, dodaj posiekany w plasterki por i podsmażaj tak długo, aż zrobi się miękki, ale nie przyrumieniony. **3.** Dodaj ryż i trzymaj na średnim ogniu, stale mieszając przez 1–2 minuty. **4.** Kiedy ryż zrobi się szklisty, dodaj chochlę lub dwie bulionu, szczyptę szafranu, zmniejsz ogień i zamieszaj. Mieszaj od czasu do czasu, a kiedy ryż wchłonie prawie cały płyn, dolewaj kolejne partie bulionu (za każdym razem doprowadzając do wchłonięcia go przez ryż). Gotuj i dolewaj tak długo, aż ryż będzie ugotowany, ok. 20 minut. **5.** Kiedy risotto będzie ugotowane, wyłącz gaz, dodaj parmezan (ilość według uznania), pieprz i sól. Dokładnie zamieszaj i odstaw na minutę (ser powinien się roztopić). **6.** Danie podawaj od razu, posypane nitkami szafranu i parmezanem.

