

10. Risotto z pomidorami

Składniki na 4 porcje:

1. - 3 torebki ryżu białego KUPIEC (300 g)
2. - 1 litr bulionu warzywnego (z kostki)
3. - 2 ząbki czosnku , cebula
4. - 4 pomidory
5. - pęczek świeżej bazylii
6. - 3 łyżki oliwy z oliwek
7. - 2 łyżki parmezanu
8. - sól do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Pomidory sparz i obierz ze skórki i pokrój w kostkę.
Czosnek i cebulę obierz, posiekaj. Podsmaż na rozgrzanej oliwie. Do warzyw dodaj ryż.
Chwilę smaź (ok. 5 min.), przez cały czas mieszając. Dodaj szklankę bulionu i pokrojone pomidory. Gotuj na wolnym ogniu ok. 20 min. uzupełniając pozostałym bulionem.
Gdy potrawa będzie gotowa wyłóż na talerz, dodaj posiekaną bazylię i posyp tartym parmezanem. Udekoruj pozostałymi listkami bazylii.

Potrawę możesz podawać jako samodzielne danie lub dodatek do drobiu , ryb czy wieprzowiny.