

Risotto z grzybami

Składniki:

suszone borowiki ok. 25 g
grzyby (podgrzybki, borowiki) – kilka sztuk
cebula lub szalotki – 3 szt.
parmezan – 50 g
ryż do risotta – 200 g
masło – 3 łyżki
białe wino wytrawne – 150 ml
wywar z warzyw (lub rosół) – 1,5 l
sól
pieprz

Wykonanie:

Suszone borowiki zalewamy 300 ml wrzącej wody i pozostawiamy na minimum 10 minut. Grzyby osączamy, a wodę z moczenia grzybów zostawiamy. Borowiki osuszamy i drobno kroimy. Grzyby oczyszczamy i kroimy w plasterki. Cebulę oczyszczamy i kroimy w krążki. Parmezan ścieramy drobno na tarce. Do ryżu, kroimy cebulę/szalotki (drobno). Smażymy z ryżem na 1 łyżce gorącego masła przez 2-3 minuty. Zalewamy winem i czekamy, aż odparuje. Dolewamy wody z moczenia grzybów (stopniowo) i wywaru z warzyw, gotujemy na wolnym ogniu przez 20-25 minut, mieszając od czasu do czasu, aż ryż będzie kremowy. W połowie gotowania dodajemy pokrojone grzyby. Doprawiamy solą i pieprzem. Parmezan dodajemy do risotta i mieszamy, doprawiamy do smaku i pozostawiamy na krótko pod przykryciem. Podajemy z grzybami.

