fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Risotto z porem i boczkiem bez cukru - przepis

Bulion dodajemy porcjami. Chrupiący boczek wraca do ryżu na końcu.

Czas przygotowania: 10 minut

Porcje: 4 porcje

Składniki

Risotto

- 1½ l gorącego bulionu drobiowego bez dodatku cukru
- 1 łyżka oliwy
- 4 plastry wędzonego boczku bez dodatku cukru, pokrojone
- 3 duże pory, posiekane
- 300 g ryżu do risotto
- 125 ml białego wina
- 50 g parmezanu, startego
- 1 pęczek szczypiorku, posiekanego
- sól, pieprz

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Utrzymuj gorący bulion w małym garnku. W innym, dużym, rozgrzej oliwę. Usmaż boczek na chrupko; wyjmij łyżką cedzakową, odłóż.

2. Smaż pory 5-7 minut, aż zmiękną. Dodaj ryż: 1 minuta. Wlej wino; mieszaj do wchłonięcia. Dodawaj gorący bulion po chochelce, stale mieszając. Czekaj na wchłonięcie porcji przed kolejną. Po około 20 minutach ryż powinien być ugotowany, risotto kremowe. Dopraw. Wmieszaj boczek, większość parmezanu i szczypiorku. Zachowaj po trochu do posypania; podaj.

Źródło przepisu: https://www.bbcgoodfoodme.com/recipes/leek-bacon-risotto/