



RISOTTO GRZYBOWE

SKŁADNIKI:

400 g ryżu na risotto
10 g pudru grzybowego
100 g pieczarek białych
100 g pieczarek brązowych
1 średnia cebula
100 g bulionu wołowo-warzywnego Sokołów
400 ml wody
50 g tartego parmezanu
50 g masła
100 ml wytrawnego białego wina
natka pietruszki
świeżo mielony pieprz
sól

PRZYGOTOWANIE:

1. Drobnio pokroić cebulę i świeże grzyby, podsmażyć na maśle. Następnie dodać ryż oraz wino i gotować do momentu odparowania wina. Ciągłe mieszając dodać puder grzybowy i stopniowo podlewać całość wcześniej rozcieńczonym i gorącym bulionem wołowo-warzywnym. Risotto będzie chłonąć wywar aż do miękkości.
2. Pod koniec gotowania ryżu dodać masło, tarty parmezan i drobnio posiekaną natkę pietruszki.
3. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.