Zdrówko! catering

RISOTTO DYNIOWE

SKŁADNIKI

- 125 g ryżu arborio
- 0,5 l bulionu warzywnego
- 150 g dyni hokkaido (starta na tarce o grubych oczkach)
- 0,5 sztuki cebuli białej (pokrojonej w drobną kostkę)
- 1,5 ząbka czosnku (drobno posiekanego)
- 75 g suszonych pomidorów (pokrojonych w paski)
- 75 ml białego wina wytrawnego
- 25 g masła
- Sól i czarny pieprz do smaku
- Oliwa z oliwek do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Na patelni rozgrzej oliwę i usmaż na niej pokrojoną w kostkę cebulę białą i czosnek.
2. Wsyp suchy ryż arborio i smaż przez około 3 minuty, co jakiś czas mieszając.
3. Do ryżu wlej białe wino wytrawne i starta dynię.
4. Gotuj ryż do momentu, aż wchłonie wino.
5. Dodaj stopniowo bulion warzywny, cały czas mieszając ryż. Dolewaj stopniowo bulion do póki ryż będzie go wchłaniaj oraz aż ryż będzie al dente.
6. Suszone pomidory pokrój w paski i dodaj do risotto pod koniec gotowania.
7. Gdy risotto dyniowe z suszonymi pomidorami jest gotowe, dodaj masło i dopraw solą i czarnym pieprzem.