

Risotto z dynią, tymiankiem i indykiem

Aromatyczne i pyszne risotto.

 Czas na High: 3H

 Czas na Low: 6H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 200 g ryżu arborio okrągły ryż do risotto
- ½ dyni Hokkaido oczyszczonej i wydrążonej
- 300 g piersi z indyka
- ½ szklanki mrożonego groszku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 750 ml bulionu z indyka
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 1 płaska łyżka soli
- 1/3 łyżeczki mielonego pieprzu
- 50 g startego parmezanu
- 50 g masła
-



Wykonanie:

Zmieszaj w misie wolnowaru ryż oraz oliwę z oliwek. Dodaj bulion, pokrojoną w paski pierś indyka, posiekaną w kosteczkę cebulę, przeciśnięte ząbki czosnku i tymianek.

Zmieszaj wszystko, przykryj przykrywką i ustaw wolnowar na 3h tryb „high”.

Po 2h dodaj pokrojoną w kostkę dynię i groszek. Zamieszaj i zostaw dalej do wolnowarzenia.

Po godzinie dodaj masło i ser. Zmieszaj i poczekaj, aż masło się roztopi, a ser wkomponuje w potrawę. Dopraw solą i pieprzem. Możesz serwować z listkami świeżego tymianku lub natką pietruszki.