Risotto z orzechami nerkowca

Pyszne, kremowe risotto z wolnowaru

Czas na High: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas na Low: 2H
Czas przygotowania: 15

Składniki

- • Ryż Arborio - 150 - 200 gr.
- • Grzyby - 4 - 5 szt. większe sztuki, np. borowiki
- • Pieczarki - 3 szt.
- • orzechy nerkowca – 4 łyżki
- • Masło - 50 gr.
- • oliwa z oliwek – 1 łyżka
- • świeży tymianek – 1 gałązka
- • Półwytrawne białe wino - 50 ml
- • Zielona cebula – 1/2 pęczka
- • Tarty parmezan – 4 łyżki 85-100 gr.
- • Wywar z warzyw – 1 litr
- • Szczypiorek – do dekoracji
- • Sól i biały pieprz - do smaku
-
-
-
-
-



Wykonanie:

• Ryż dokładnie opłucz.
• Umyj, oczyść i pokrój grzyby na 4 ćwiartki
• Włóż ryż i grzyby do wolnowaru cyfrowego 4,7 L razem z masłem, oliwą, tymiankiem, szczypiorkiem i wywarem warzywnym
• Załóż pokrywkę i ustaw tryb gotowania na „Low” i 2 godziny
• Orzechy nerkowca podsmaż na 15 minut przed zakończeniem programu, dodaj do wolnowaru, lekko wymieszaj drewnianą łyżką, doprawić solą i białym pieprzem-dodać trochę wody jeśli ryż zaczyna się sklejać
• 5 minut przed końcem gotowania dodać starty parmezan i lekko wymieszać
• Podawaj od razu, aby cieszyć się kremową konsystencją risotto
• Możesz utrzymać ciepło potrawy dzięki funkcji automatycznego podtrzymywania ciepła