

Risotto z orzechami nerkowca

Pyszne, kremowe risotto z wolnowaru

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 2H

 Ilość porcji: 3-5

 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