



## Wino Toskanii

### Risotto alla Melgrana - risotto z granatem

**Czas przyrządzenia:** 30 min

**Kaloryczność:** 450 kcal na osobę

**Ilość:** 4 porcje

**Składniki:**

- 300 g ryżu do risotto
- 3 pory
- 3 granaty
- 100 ml musującego różowego wina
- oliwa z oliwek
- kawałek masła
- bulion warzywny
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

**Przygotowanie:**

Wycisnąć w sokowirówce sok z granatów, zostawiając kilka całych ziaren do ozdoby. Następnie na patelni podsmażyć na oliwie drobno pokrojone pory. Dodać ryż i smażyć kilka minut, aż będzie szklisty.

Dodać wino i pozwolić mu odparować na dużym ogniu. Następnie dodajemy stopniowo bulion, często mieszając. W momencie, gdy ryż będzie 'al dente' wlewamy sok z granatów i doprawiamy solą i pieprzem.

Po ugotowaniu zdjąć patelnię z ognia i wymieszać risotto z masłem. Podawać przyozdobione nasionami granatu i posypać świeżo posiekaną natką pietruszki.