



## Wino Toskanii

### Risotto al Prosecco

**Czas przyrządzenia:** 30 min

**Kaloryczność:** 320 Kcal

**Ilość:** 4 porcje

**Składniki:**

- 300 g ryżu
- 1 cebula
- masło
- tarty parmezan
- 1 butelka wina Prosecco
- bulion warzywny
- śmietanka Parmalat Panna
- pieprz
- sól

**Przygotowanie:**

Smażymy w głębokiej patelni, na maśle drobno pokrojoną cebulę do momentu, aż będzie lekko złocista. Dodajemy ryż i smażymy około 3 minuty, aż będzie przezroczysty i wlewamy szklanę Prosecco. Gdy wino wyparuje podlewamy ryż na przemian bulionem i Prosecco i gotujemy ryż około 20 min, aż będzie "al dente", pamiętając o mieszaniu. Następnie solimy i pieprzymy do smaku. Po zdjęciu z ognia dodajemy łyżkę masła, tarty parmezan i 3 łyżki śmietanki do sosów Parmalat. Odstawiamy na parę minut, aby risotto stało się "aksamitne". W zależności od tego jak "winne" chcemy mieć nasze risotto, to dodajemy odpowiednią ilość wina - przy risotto bardzo "winnym" cała butelkę, przy mniej "winnym" mniej, a resztę wypijamy w nagrodę w czasie gotowania. Dzięki dodaniu Prosecco otrzymamy niepowtarzalne risotto, o delikatnym, aksamitnym smaku.