



Wino Toskanii

Risotto ze szparagami

Składniki na 4 osoby:

- 320 g ryżu do risotto
- pęczek szparagów (około 500 g)
- 2 młode cebule
- 80 g tartego parmezanu
- masło
- oliwa z oliwek (4 łyżki)
- sól
- czarny pieprz

Przygotowanie:

Umyj szparagi i odetnij część łodygi, która jest najbardziej zdrewniała. Odcięte końcówki wrzuc do gotującej wody i ugotuj z nich wywar. Następnie odetnij górne części szparagów (główkę i parę centymetrów łodygi), a pozostałą część pokrój w drobne krążki. Podgrzej na patelni masło i oliwę z oliwek a następnie wsyp ryż. Gdy ryż stanie się szklisty, zacznij dodawać bulion uzyskany z gotowania zdrewniałych części szparagów.

Na drugiej patelni rozgrzej odrobinę masła i oliwy i dorzuć dwie posiekane cebule. Gdy cebula stanie się miękka, dodaj uprzednio pokrojone w krążki łodygi szparagów, dodaj soli i gotuj na małym ogniu z niewielką ilością bulionu. Przykryj patelnię, aby ułatwić gotowanie. Kiedy szparagi będą miękkie, ale nie całkowicie ugotowane, dodaj je do patelni z ryżem i dalej gotuj wszystko, dodając stopniowo bulionu i mieszając od czasu do czasu.

Na pięć minut przed ugotowaniem risotto, dodaj do niego końcówki szparagów z główkami. Gdy ryż będzie miękki wyłącz palnik, dodaj masło i starty parmezan, dodaj do smaku pieprz oraz sól i wszystko wymieszaj. Podawaj po paru minutach, aby risotto lekko „odpoczęło”. Smacznego!