

Risotto cu Parmigiano Reggiano



GĂTIT



Categorie: Gatit

Tim de preparare: 1 ora si 15 minute

Ingrediente:

- 300g orez,
- 225 Parmigiano Reggiano,
- 40g ciuperci,
- o legatura de ceapa,
- 1 cub baza pentru mancare,
- 150ml vin alb sec,
- sare si piper proaspat macinat
- 3 linguri de ulei Floriol Mediteran

Mod de preparare:

Dizolva cubul pentru mancare in 850 ml apa clocotita. Aadauga ciupercile si lasa-le sa fiarba timp de 30 de minute. Intre timp incinge uleiul Floriol Mediteran intr-o tigaie. Aadauga orezul pentru risotto si lasa-l la foc timp de doua minute pana cand devine translucid.

Aadauga ceapa si amesteca continuu timp de 3 minute. Toarna vinul si apoi aadauga ciupercile. Lasa totul pe foc pentru 20-25 de minute, adaugand supa daca este nevoie, din cand in cand. Amesteca si mai lasa pe foc 2-3 minute. Serveste-l cald, cu mult Parmigiano Reggiano ras deasupra.

Garantam pentru gustul bun!

