



Parmezanowe risotto

 2 porcje

 20 minut

Składniki

- 170 g ryżu Arborio
- 50 g sera parmezan, tartego
- 80 g cebuli, posiekanej
- 40 g masła
- 30 ml białego wina
- 380 ml wywaru drobiowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

2

Umieść 40 g masła i 80 g posiekanej cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Wymieszaj.

4

Dodaj 170 g ryżu Arborio, 30 ml białego wina oraz 380 ml wywaru drobiowego.

5

Duś.

6

Duś.

7

Dodaj 50 g parmezanu tartego, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

8

Wymieszaj.

9

Gotowe do podania! Smacznego!