



Risotto z krewetkami i groszkiem

 4 porcje

 40 minut

Składniki

- 60 g parmezanu, pokrojonego na kawałki
- 2 ząbki czosnku, obrane
- 30 g masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 300 g ryżu Arborio
- 900 ml bulionu (z kurczaka lub warzyw)
- 200-400 g mięsa krewetek
- 100 g mrożonego groszku
- sól i pieprz do smaku
- natka pietruszki do smaku
- sok z cytryny do smaku

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Dodaj 60 g parmezanu.

2

Posiekaj.

3

Odstaw na bok w osobnym naczyniu. Dodaj czosnek do kielicha do gotowania.

4

Posiekaj.

5

Dodaj 30 g masła, 1 łyżkę oleju, 300 g ryżu i 900 ml bulionu.

6

Smaż saute.

7

Dodaj krewetki, sól i pieprz, groszek, parmezan.

8

Duś.

9

Pozostaw na 5 minut.

10

Dopraw solą i pieprzem, dodaj sok z cytryny i natkę pietruszki. Smacznego!

www.kohersen.pl