

Risotto z małżami

3 porcje 30 minut

Składniki

- 300 g małż, namoczonych w wodzie przez 1 godzinę, aby pozbyć się osadu
- 120 g ryżu Arborio
- 50 ml wytrawnego wina białego
- 25 ml oliwy z oliwek
- 50 g cebuli, posiekanej
- 500 ml wody
- 100 ml wywaru drobiowego
- 1 liść laurowy
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- ser parmezan, do posypania
- skórka z cytryny, do posypania
- pietruszka, posiekana, do posypania

Przygotowanie

1. Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.
2. Umieść 500 ml wody oraz 1 liść laurowy. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 300 g małży. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Wyjmij małże. Odlej 150 ml wody do miski, a resztę wylej.

7 Wyczyść kielich do gotowania.

8 Umieść 25 ml oliwy z oliwek i 50 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.

9 Wymieszaj.

10 Dodaj 120 g ryżu, 50 ml wina białego, małże, 100 ml wywaru oraz 150 ml wody z gotowania małży. Zamknij pokrywę kielicha.

11 Duś.

12 Dodaj 1/2 łyżeczki soli oraz 1/4 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.

13 Duś.

14 Posyp parmezanem, skórką z cytryny i kolendrą. Smacznego!