



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.



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



Wyczyść kielich do gotowania.



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



Wymieszaj.



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



Duś.



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



Duś.



Posyp parmezanem, skórką z cytryny i kolendrą. Smacznego!
