



Risotto z suszonymi podgrzybkami i parmezanem

🍴 4 porcje ⌚ 40 minut

Składniki

- 40 g suszonych podgrzybków
- 250 g ryżu arborio
- 1 szalotka
- 2 łyżki oliwy
- 100 ml białego wina wytrawnego
- 1 l bulionu warzywnego
- 50 g parmezanu
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Przygotowanie

1

Namocz suszone grzyby w gorącej wodzie przez 20 minut, odcedź i posiekaj.

2

Podsmaż szalotkę na oliwie, dodaj ryż i chwilę przesmaż.

3

Wlej wino, poczekaj aż odparuje.

4

Stopniowo dolewaj bulion, mieszając.

5

Po 10 minutach dodaj posiekane grzyby.

6

Gdy ryż będzie al dente, wmieszaj masło i parmezan.

7

Dopraw do smaku.