

---

# Risotto z warzywami

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

10 dag ryżu

40 dag różnych warzyw (pietruska, seler, por, włoska kapusta, marchew, cebula, kalafior, zielony groszek)

łyżka tłuszczu

10 dag świeżych grzybów borowików (5 dag pieczarek)

1,5 szklanki sosu beszamelowego

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą, dając jej 2 razy tyle; ile wynosi objętość ryżu. Włożyć łyżeczkę tłuszczu, posolić, gotować tak długo, aż woda wsiąknie w ryż, wypiec w piekarniku. Warzywa oczyścić i opłukać. Seler, pietruszkę, marchew i cebulę zetrzeć na tarce o dużych otworach, kalafior podzielić na części, kapustę włoską poszatkować. Wszystkie warzywa zalać wodą, dodać łyżeczkę tłuszczu, posolić, dusić pod przykryciem. Grzyby i cebulę oczyścić, opłukać, obrać, posiekać, wlać 3 - 4 łyżki wody, dodać 2 łyżeczki tłuszczu, posolić, dusić 20 min. Przyrządzić sos beszamelowy. Ryż, grzyby i warzywa wymieszać z połową sosu (jeżeli potrzeba, dodać kostkę przyprawy do zup rozpuszczoną w dwu łyżkach wody). Ułożyć porcje w muszelkach, pokryć sosem i zapiec. Do ryżu można dodać uduszone podroby z drobiu; wówczas wystarczy tylko 20 dag warzyw.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD