

---

# Risotto z tuńczykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2953 razy.

## PRODUKTY:

- \* 0,5 kg ryżu
- \* 100 g masła
- \* 1 cebula
- \* 8 łyżek białego wina
- \* 1 litr rosółu z drobiu
- \* tarty ser
- \* sól i pieprz

## SOS

- \* 3 łyżki masła
- \* 1 cebula
- \* 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- \* 8 łyżek białego wina wytrawnego
- \* 2 puszki tuńczyka
- \* Przesmażyć na maśle na złoty kolor posiekaną cebulę.
- \* Dodać pomidory, wino i pokruszonego tuńczyka.
- \* Trzymać na małym ogniu stale mieszając.
- \* Postawić w ciepłe do przygotowania risotta.
- \* W rondlu przesmyżyć posiekaną cebulę, nie rumieniąc jej.
- \* Dodać ryż i wolno gotować, stale mieszając aż się zazłoci.
- \* Dodać wino i gorący rosół. Przykryć i gotować do miękkości.
- \* Pozostawić na odparowanie rosółu.
- \* Przed podaniem wymieszać z sosem tuńczyka.
- \* Doprawić do smaku, dodając masło i tarty ser.

P.S.