
Risotto z włoską kapustą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2336 razy.

SKŁADNIKI

- * 1/2 cebuli
- * 150 g ryżu
- * 1 łyżeczka oleju
- * 60 ml białego wina
- * 625 ml bulionu warzywnego instant
- * 1 kapusta włoska (ok. 400 g)
- * sól, pieprz
- * 1 łyżka ziaren sezamu
- * 125 ml śmietany
- * 70 g startego parmezanu

Cebulę oczyścić , pokroić w kostkę i razem z ryżem zeszklić na oleju. Wlać wino i 250 ml bulionu. Całość gotować ok. 15 minut. Kapustę oczyścić , umyć , pokroić na 8 kawałków. Po usunięciu głąba pokroić na cienkie paski. Kapustę gotować ok. 2 minut w 370 ml bulionu. Następnie dodać do ryżu. Całość gotować na wolnym ogniu ok. 15 minut, mieszając.

Ziarna sezamu uprażyć na suchej patelni i razem ze śmietaną dodać do ryżu. Całość doprawić do smaku pieprzem i delikatnie wymieszać . Rosotto wyłożyć na 4 talerze. Każdą porcję posypać parmezanem. Można podawać je jako dodatek do smażonego mięsa lub jako danie jarskie z sałatą polaną ziołowym sosem winegret.

Źródło: Telegazeta TVP2