Risotto z włoską kapustą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2294 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