Risotto -cukinia z bekonem

Dodano: 2008-03-06 20:17:29
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1472 razy.

-2 szklanki ryzu
-3-4 plastry bekonu
-1 cebula (mala)
-3 cukinie
-pietruszka
-kawaleczek maly masla
-sol,pieprz o peperoncino

Bekon iCebule pokroic w cienkie paseczki i obsmazyc w garnku dosypac pieprz i pokrojona w kosteczke cukinie odczekac na polaczenie skladnikow i zalac woda i po chwili ryz, gotowc powoli i mieszac dosyc czesto nie pozwolic do przyklejenia sie do spodu jezeli trzeba dolac wody ,sol do smaku ,maslo i posiekana pietruszke po ugotowaniu ma byc lagodnie pachnace,i kremozo - podawac z dodatkiem sera jest wspaniale -Smacznego

Nadesłał: Sora Dora -kucharka rzymska -italia <dory61@alice.it>