
Risotto -cukinia z bekonem

Dodano: 2008-03-06 20:17:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1446 razy.

- 2 szklanki ryżu
- 3-4 plastry bekonu
- 1 cebula (mała)
- 3 cukinie
- pietruszka
- kawałek małego masła
- sol, pieprz opeperoncino

Bekon i Cebule pokroić w cienkie paseczki i obsmażyć w garnku dosypać pieprz i pokrojona w kosteczkę cukinie odczekać na połączenie składników i zalać wodą i po chwili ryż, gotować powoli i mieszać dość często nie pozwolić do przyklejenia się do spodu jeżeli trzeba dolać wody, sol do smaku, masło i posiekana pietruszka po ugotowaniu ma być łagodnie pachnące, i kremowe - podawać z dodatkiem sera jest wspaniale -Smacznego

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