

Risotto cu ciuperci

20—25 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Orez pentru risotto
100 g	Ciuperci
1 bucată	Ceapă
100 ml	Vin alb
300 ml	Apă
3 linguri	Ulei de măsline
2 linguri	Verdețuri italiene

Pregătire

1. Se taie ceapa cubulețe și se călește scurt într-o cratița cu orezul risotto și 2 linguri de ulei. Se deglasează cu vin alb și se lasă să se reducă.
2. Adăugați Verdeturi italiene Kotányi, turnați jumătate din apă și fierbeți timp de 15 minute. Amestecați des și adăugați apa rămasă puțin câte puțin.
3. Se spală și se taie ciupercile în sferturi și se călesc într-o tigaie cu puțin ulei.
4. Înainte de servire, amestecați ciupercile și parmezanul în risotto-ul gata preparat.

SUGESTIE: It tastes particularly creamy with a dash of heavy cream.