



Risotto z dynią, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciekawy smak dania zachęca do wypróbowania. Polecane w sezonie dyniowym.

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Dynie i cebulę obieramy i kroimy w małą kosteczkę. Bulion podgrzewamy. Mozzarellę kroimy w cienkie plastry. Suszone pomidory kroimy na mniejsze części.

Krok 2

W garnku podsmażamy cebulę. Gdy się zeszkli dodajemy dynię. Smażymy około minuty. Dodajemy ryż i smażymy całość kolejną minutę. Następnie wsypujemy ryż i smażymy całość 2 minuty. Przyprawiamy ryż curry, kurkumą oraz wlewamy wino.

Krok 3

Stopniowo podlewamy ryż mlekiem, następnie bulionem. Kolejną porcję dodajemy w momencie wchłonięcia przez ryż poprzedniej. Gotujemy ryż około 15 minut. Pod koniec gotowania dodajemy suszone pomidory.

Krok 4

Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dodajemy również 3 łyżki śmietanki Łaciatej i 2 łyżki masła. Całość ostrożnie mieszamy.

Krok 5

Na gorące risotto nakładamy plasterki mozzarelli. Smacznego!

Składniki:

250 g dyni
50g suszonych pomidorów
500 ml bulionu warzywnego
200 ml mleka Łaciate
2 łyżki masła Łaciate
3 łyżki śmietanki Łaciate 30%
2 łyżeczki zielonego pesto
1 cebulka
150 g ryżu arborio
1 łyżeczka przyprawy curry w proszku
1/2 łyżeczki kurkumy
1/3 szklanki białego wina
50 g Sera Mozzarella Mlekpól w kostce
Sól
pieprz

Wskazówki

Na koniec polewamy danie łyżeczką zielonego pesto.