



Risotto z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i kaparami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Risotto z kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i imbirem to propozycja na danie główne. Jego przygotowanie jest łatwe. Imbir sprawi, że danie zyska głębie smaku.

Przygotowanie

Krok 1

Pierś z kurczaka kroimy w większe kawałki i przyprawiamy solą i pieprzem. Pomidorki koktajlowe przecinamy na pół. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę. Kapary wyjmujemy ze słoiczka, aby ociekły.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy kurczaka.

Krok 3

W garnku podsmażamy cebulę oraz czosnek. Następnie wsypujemy ryż i smażymy całość około 1 minuty. Dodajemy białe wytrawne wino i czekamy, aż odparuje.

Krok 4

Stopniowo podlewamy ryż bulionem. Kolejną porcję dodajemy w momencie wchłonięcia przez ryż poprzedniej. Gotujemy ryż około 20 minut. 5 minut przed końcem gotowania dodajemy pomidorki koktajlowe i kawałki kurczaka.

Krok 5

Odstawiamy z ognia, dodajemy masło i śmietankę łaciatą. Całość ostrożnie mieszamy. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i imbirem.

Krok 6

Na wierzch dodajemy kapary.

Wskazówki

Przed podaniem posypujemy drobno posiekaną świeżą pietruszką.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

200 g ryżu arborio
1 podwójna pierś z kurczaka
4 szklanki bulionu
120 ml białego wina
10 dag kapar
10 pomidorków koktajlowych
1 cebula
2 ząbki czosnku
3 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%
1 łyżka masła
imbir
oliwa z oliwek
sól
pieprz
1/2 pęczka zielonej pietruszki