



Risotto z podgrzybkami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Risotto to popularne włoskie danie. Bardzo ważna jest jego konsystencja. Różnorodność dodatków sprawia, że za każdym razem otrzymujemy oryginalną w smaku potrawę. Dziś przedstawiam Wam przepis na risotto z grzybami leśnymi.

Przygotowanie

- Krok 1**

Kroimy cebulkę w drobną kosteczkę i szklimy na oliwie z oliwek. Następnie dodajemy ryż.
- Krok 2**

Ryż podlewamy białym winem. Gotujemy, aż ryż wchłonie wino a jego reszta odparuje.
- Krok 3**

Dodajemy oczyszczone, świeże grzyby razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Smażymy całość. Następnie podlewany delikatnie bulionem i gotujemy do uzyskania odpowiedniej konsystencji ryżu. Pamiętajmy, aby był on al dente!
- Krok 4**

Na sam koniec dodajemy śmietankę Łaciata oraz sól i pieprz do smaku. Ostrożnie mieszamy.
- Krok 5**

Gotowe danie układamy na talerz, posypujemy startym parmezanem oraz ozdabiamy listkami świeżej pietruszki.

Wskazówki

Najlepiej używać ryżu arborio lub cornaroli.

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 200 g ryżu
- 150 g świeżych podgrzybków
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 150 ml białego wina wytrawnego
- ¾ litra bulionu drobiowego
- 50 g parmezanu
- 30ml Śmietanki Łaciata 18%
- natka pietruszki
- oliwa z oliwek
- sól
- pieprz