



Risotto z boczkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Risotto z boczkiem to danie o wyrazistym wędzonym smaku, Zielony groszek nadaje daniu świeżości.

Danie: **Obiad**,

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Pokrojoną cebulę i posiekany czosnek smażymy na klarownym maśle.

Krok 2

Wędzony boczek kroimy w kostkę oraz doprawiamy solą i pieprzem. Dorzucamy do cebulki i czosnku. Smażymy do zrumienienia mięsa.

Krok 3

Do całości dodajemy oliwę z oliwek. Wsypujemy ryż. Chwilę smażymy i podlewamy ciepłym bulionem. Kolejne porcję bulion dodajemy dopiero, gdy poprzednią zdąży wchłonąć ryż. Dodajemy groszek.

Krok 4

Gdy ryż będzie miękki dodajemy 3 łyżki śmietanki łaciatej oraz łyżkę masła. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Całość mieszamy.

Wskazówki

Pietruszkę można zastąpić świeżymi ziołami.

Składniki:

300 g wędzonego boczku

½ puszki zielonego groszku

600 ml bulionu wieprzowego

200 g suchego ryżu

2 cebule

2 ząbki czosnku

2 łyżki masła klarowanego

1 łyżka oliwy z oliwek

3 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%

łyżka masła

sól

pieprz