



Risotto z cukinią i krewetkami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Risotto z owocami morza to najlepsza wersja tego włoskiego dania. Dodatek cukinii sprawia, że danie jest oryginalne.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Krewetki przed smażeniem nacieramy oliwą z oliwek i czarnym zmielonym pieprzem. Wstawiamy do lodówki na ok. pół godziny, po czym smażymy na rozgrzanej patelni po kilka minut z obu stron. Podczas smażenia należy dosyć często mieszać, by nie przywarły.

Krok 2

W garnku podsmażamy pokrojoną drobno cebulę. Wsypujemy ryż i smażymy całość około 2-3 minuty. Dolewamy wino oraz dodajemy szafran. Gdy wino odparuje dodajemy pokrojoną w plastry cukinię i zaczynamy stopniowo podlewać ryż bulionem rybnym. Kolejną porcję dodajemy w momencie wchłonięcia przez ryż poprzedniej. Gotujemy ryż około 20 minut.

Krok 3

Gotowe danie zestawimy z ognia, dodajemy również 3 łyżki śmietanki Łaciatej i 2 łyżki masła. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość ostrożnie mieszamy.

Krok 4

Na talerzu układamy ryż i usmażone krewetki.

Wskazówki

Idealnie smakuje razem z lampką schłodzonego, wytrawnego, białego wina.

Składniki:

- 2 szalotki
- oliwa z oliwek
- 400 g ryżu arborio
- 120 ml białego wytrawnego wina
- szczypta szafranu
- 500 ml bulionu rybnego
- 500 g krewetek królewskich
- 1 cukinia
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%
- sól
- pieprz