



S Z P A R A G I



Risotto ze szparagami

SKŁADNIKI:

300 g ryżu arborio
4 łyżki masła
1 kieliszek półwytrawnego białego wina
1 litr bulionu warzywnego
pęczek szparagów
0,5 pęczka liści botwinki
5-8 suszonych pomidorów

PRZYGOTOWANIE:

1. Szparagi łamiemy na końcach – szparag sam pęknie w miejscu, gdzie jest zdrewniały. Końcówki wyrzucamy, kroimy na kawałki o długości 4-5 cm. Główki odkładamy.
2. W garnku roztapiamy 2 łyżki masła i podsmażamy szparagi aż zmiękną, pod koniec gotowania dodajemy główki. Żeby szparagi się nie przypaliły dodajemy 2-3 łyżki bulionu i przykrywam garnek, wtedy lekko się podduszą.
3. W głębokiej patelni roztapiamy 2 łyżki masła. Wsypujemy ryż i podsmażamy aż będzie szklisty.

Do ryżu dodajemy wino i czekamy aż alkohol odparuje. Całość mieszamy delikatnie.

4. Bulion powinien mieć temperaturę pokojową, więc jeśli wcześniej był w lodówce, warto go podgrzać. Stopniowo dolewamy bulion i mieszamy aż ryż wchłonie płyn. Tu trzeba się uzbroić w cierpliwość, dolewać płyn po troszku i mieszać. Tę czynność powtarzamy kilka razy. Patelni nie przykrywamy i gotujemy całość na średnim ogniu około 16-20 minut, aby ryż był al dente.
5. Botwinkę pokroić, a pomidory posiekać. Dodać do ryżu i wymieszać.
6. Szparagi wyjąć z garnka i odsączyć z płynu. Dodać do ryżu. Doprawić solą i świeżo zmielonym kolorowym pieprzem.
7. Na koniec można dodać jeszcze trochę masła, żeby całość nabrała kremowej konsystencji.

Liście botwinki po zakupie owiń w mokry ręcznik papierowy – wtedy nie zwędną do czasu przygotowania dania.

Nie żałuj masła i cierpliwości.