

Risotto del fattore (Risoto po farmářsku)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Rýže Carnaroli 320 g
- Zelený chřest 6 ks
- Hrášek cukrový 150 g
- Fazolové lusky 150 g
- Bílé víno 2 dl
- Zeleninový vývar 0.5 l
- Parmazán strouhaný 50 g
- Šalotka 1 ks
- Petrželka 0.5 hrst
- Máta 1 lžíce
- Olivový olej extra virgin 3 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na oleji osmažíme na jemno nakrájenou šalotku, přisypeme rýži a zalijeme bílým vínem.

Postupně přiléváme vývar. Chřest, fazolky i lusky nakrájíme na stejně velké kusy a přidáme k rýži. Pomalu vaříme asi 20 minut. Na závěr přidáme nasekanou petrželku a mátu. Podle chuti dosolíme, zasypeme parmazánem a můžeme podávat.