Приготовим великолепное ризотто с тыквой по рецепту нашей зрительницы Марины.

Рис Арборио с тыквой

Ингредиенты:

- 500 гр риса арборио
- 240 мл воды
- 600 мл куриного бульона (можно заменить водой)
- 1 луковица, нарезанная кубиками
- 240 граммов сыра Пармезан, натереть
- 1 среднего размера Ореховая тыква, нарезанная кубиками (можно заменить на любую другую тыкву)
- Чуть-чуть сухого белого вина (не обязательно)

Инструкция:

Поджарить лук на сковороде, пока он не станет прозрачным. Как только лук будет готов, добавить тыкву, соль и воду (можете также добавить сухое белое вино) и закрыть. Тушить, пока тыква не станет мягкой, после чего открыть кастрюлю и размять тыкву картофельным прессом. Затем засыпать рис и перемешать, чтобы объединить компоненты. Постепенно добавляйте куриный бульон (или воду) и варите на слабом огне, периодически помешивая. Продолжайте готовить, пока рис не станет мягким,

после чего добавьте 240 г сыра пармезан и перемешайте. Добавить чёрный перец и, при необходимости, соль, по вашему вкусу.

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ

Рецепт предоставлен сайтом nashkotyol.ru