



RISOTTO Z KAWĄ ESPRESSO I SZYNKĄ

Składniki

ryż arborio
szalotka
wino białe
oliwa z oliwek
masło
rosół
parmezan

Sposób wykonania

Do rondelka wlewamy oliwę i smażymy szalotkę wcześniej pokrojoną w drobną kostkę. Dodajemy ryż arborio i smażymy 2-3 min. Następnie podlewamy białym winem. Gdy wino odparuje podlewamy rosółem do momentu aż nam się ugotuje. Na koniec dodajemy masło a następnie parmezan.