

# RISOTTO WARZYWNE

4 Porcje | Czas przygotowania 45 min

## SKŁADNIKI

400 g / ryżu arborio  
1 l / bulionu warzywnego  
150 ml / białego wytrawnego wina  
250 g / zielonych szparagów  
3 sztuki / kolorowej marchewki  
1 sztuka / pora  
1 sztuka / żółtej cukinii  
2 łyżki / oliwy z oliwek  
1 łyżka / zimnego masła  
Masło klarowane  
100 g / tartego parmezanu  
Kiełki rzodkiewki  
Sól, pieprz

## SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Bulion do risotto proponuję przygotować wcześniej. Ja swoje buliony mrozę i używam, gdy są potrzebne. Przepis na bulion warzywny znajdziesz tutaj.

Szparagi myjemy, odłamujemy twarde końcówki, ale nie wyrzucamy ich. Pozostałą część szparaga kroimy na 3 cm kawałki. Oddzielamy główki szparagów od łodyg – mają różny czas przygotowywania. Twarde części szparagów wrzucamy do bulionu i podgrzewamy – szparagi oddadzą trochę aromatu do bulionu. Bulion trzymamy na małym ogniu, ponieważ do risotto dodajemy gorący bulion.

## LISTA ZAKUPÓW

400 g ryżu arborio  
Białe wytrawne wino  
250 g zielonych szparagów  
3 marchewki (kolorowe)  
Por  
Mała żółta cukinia  
Masło  
Parmezan  
Kiełki rzodkiewki

Pora myjemy, odcinamy zieloną część – do tego przepisu używamy tylko białej części pora. Kroimy go w półtalarki. Marchewki obieramy i kroimy w plastry. Cukinię myjemy i również kroimy w plastry.

W garnku, w którym będziemy przygotowywać risotto rozpuszczamy łyżkę klarowanego masła. Na rozgrzane masło wrzucamy tylko pokrojone łodygi szparagów, bez końcówek z główkami. Smażymy 2 minuty, aż szparagi lekko się zeszkłą. Wyjmujemy je z garnka, przekładamy do miski i na to samo rozgrzane masło wrzucamy główki szparagów. Smażymy je tylko 1 minutę i również po tym czasie zdejmujemy do osobnej miseczki. Do rondla dokładamy odrobinę masła klarowanego i na rozgrzane wrzucamy pokrojone marchewki. Gdy marchewki zrumienią się na brzegach, dodajemy pokrojonego pora. Delikatnie solimy warzywa. Gdy por się zeszkli, dodajemy pokrojoną cukinię. Smażymy jeszcze ok. 5 minut. Po tym czasie przekładamy podsmażone warzywa do miski.

W tym samym rondlu rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek i na rozgrzaną oliwę wrzucamy ryż arborio. Ryż arborio jest specjalnym ryżem do risotto. Smażymy go 2 minuty, tak aby cały ryż był w oliwie. Po tym czasie dolewamy 150 ml białego wina. Gdy tylko wino odparuje (2 minuty) wlewamy 2 chochle gorącego bulionu (bez twardych końcówek szparagów) i mieszamy ryż. Następnie dodajemy wcześniej przesmażone marchewki, pora oraz cukinię. Jeżeli użyjesz filetowej marchewki, Twoje risotto będzie różowe tak jak moje. Gdy poprzednie chochle bulionu zostaną wchłonięte przez ryż dodajemy kolejną. Bulion dolewamy aż ryż się ugotuje, ok. 17 minut i na tą ilość ryżu potrzebny będzie litr bulionu. Za każdym razem, kolejną porcję bulionu dolewamy, gdy poprzednią porcję ryż „wypije”.

Po dolaniu ostatniej chochli bulionu wrzucamy do risotto wcześniej podsmażone łodygi i główki szparagów. Całość mieszamy i po ok. minucie dodajemy 80 g startego parmezanu – pozostały parmezan posłuży do posypania risotto na talerzu. Teraz doprawiamy risotto solą i pieprzem. Delikatnie mieszamy i przez minutę trzymamy jeszcze na ogniu. Po tym czasie zdejmujemy risotto z ognia i dodajemy łyżkę zimnego masła. Mieszamy, tak aby masło się rozpuściło a risotto zrobiło się kremowe i aksamitne.

Tak przygotowane risotto przekładamy na talerze i posypujemy tartym parmezanem oraz kielkami rzodkiewki. Risotto podajemy od razu po przygotowaniu, ciepłe. Risotto nie nadaje się do odgrzewania, najsmaczniejsze jest świeże, od razu po przygotowaniu.