

Ризотто – вкусное и сытное блюдо, популярное в Северной Италии. Немного похоже на плов, может быть приготовлено с разными ингредиентами. Здесь будет рассказано про приготовление ризотто с грибами.

Ингредиенты 500 граммов риса, 350 граммов грибов, куриный бульон (1 литр), белое вино, репчатый лук, оливковое масло, сливки, соль, сыр-пармезан.



Грибы помыть и мелко нарезать.



Высыпать грибы на сковородку и добавить масло.



Мелко нарубить лук и потушить на сковороде, добавив рис





К этой смеси добавить белое вино.



Перемешивая, подливать куриный бульон и сливки.





Добавить приготовленные грибы и перемешать.



Натереть сыр-пармезан.



Готовое блюдо украсить зеленью и посыпать тертым сыром.



Лиза Титова.