

Risotto z botwinką



2 porcje



40 minut



na winie



bez mięsa

Składniki

Liczba porcji: 2

- 1 pęczek botwinki
- 1 mała cebula
- 3 ząbki czosnku

szklanki ryżu do risotto (arborio)

- 60 ml białego wina wytrawnego
- 2 szklanki bulionu warzywnego

starty parmezan do posypania

- 2 łyżki masła
- 1 łyżka oliwy z oliwek



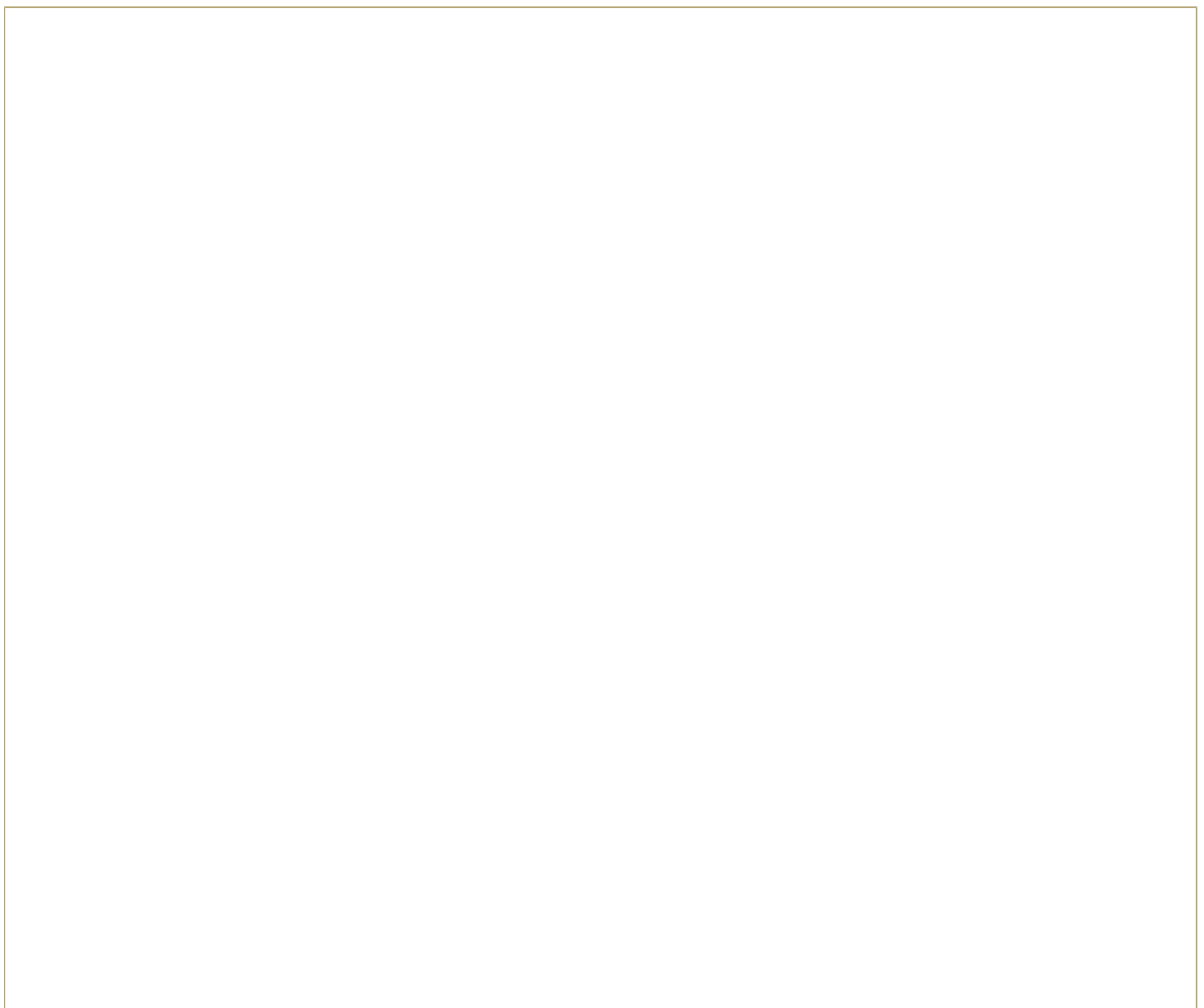
PRZYGOTOWANIE:

1. Botwinkę starannie umyć pod bieżącą wodą i osuszyć. Liście odciąć i drobno posiekać. Buraczki zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
2. Cebulę obrać i pokroić w małą kostkę, a następnie zeszklić na 1 łyżce oliwy z oliwek.

3. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i wymieszać.
4. Na patelnię z cebulą wsypać ryż i chwilę smażyć, mieszając, po czym wlać wino. Całość gotować, aż alkohol odparuje.
5. Do zawartości patelni wlać 1/2 szklanki bulionu. Gotować bez przykrycia, często mieszając, aż ryż wchłonie płyn. Następnie czynność powtórzyć jeszcze raz.
6. Do ryżu dołożyć starte buraczki i wlać kolejną porcję bulionu (1/2 szklanki). Gotować, aż ryż wchłonie większość płynu.
7. Następnie do składników na patelni dodać posiekane liście botwinki i wlać resztę bulionu. Gotować, mieszając, aż ryż wchłonie płyn.
8. Gotowe risotto zdjąć z ognia i wymieszać z masłem. Danie podawać posypane startym parmezanem.

Sprawdź też! [Jak łączyć wino i jedzenie? Podstawy foodpairingu](#)

To pasuje





Soave

To wino powstało na bazie dwóch szczepów: garganega i trebbiano. W smaku jest delikatne, dobrze wyważone. Wyczuwalne są białe kwiaty, zielone jabłka i banan. Wino jest też bardzo lekkie i orzeźwiające – idealne na coraz cieplejsze dni.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/risotto-z-botwinka/>