

Risotto z cukinią

Czas ogółem **35 min** **35 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

1.782 kJ / 426 kcal

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

50 g	masła
250 g	ryżu arborio
300 g	żółtej cukinii
120 ml	białego wytrawnego wina
1 l	bulionu warzywnego
70 g	startego sera parmezan
1 łyżka	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
2 łyżki	posiekanej natki pietruszki
1 szczypta	pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Masło rozpuszczamy na dużej patelni. Dodajemy pokrojoną w 1 cm kawałki cukinię oraz ryż i ciągle mieszając, podsmażamy, aż ten stanie się przezroczysty.

Krok 2

Zalewamy winem i mieszamy, aż wyparuje. Następnie stopniowo dodajemy bulion i od czasu do czasu mieszając, gotujemy 20 minut.

Krok 3

Na koniec dodajemy starty parmezan, natkę pietruszki, przyprawiamy sosem sojowym oraz pieprzem, mieszamy i od razu podajemy.