RISOTTO Z MARYNOWANYMI KURKAMI, SZPINAKIEM I CHRUPIĄCYM JARMUŻEM

Sposób wykonania:

W garnku na oleju podsmaż cebulę szalotkę z czosnkiem, dodaj ryż i dokładnie wymieszaj, podlej białym winem i poczekaj aż odparuje. Cały czas mieszaj ryż dodając wywar warzywny w małej ilości. Pod koniec gotowania dodaj masło, ser emiligrane i liście szpinaku. W małym rondelku podgrzej olej, gdy będzie miał powyżej 160 st. zacznij smażyć listki jarmużu, gdy podczas smażenia jarmuż zmieni kolor i będzie szklisty przełóż na papier aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu i lekko posól. W głębokim naczyniu ułóż porcję ryżu, dodaj marynowane kurki i całość przykryj listkami jarmużu.

Składniki na 4 porcje:

Olej roślinny x 2 l
Cebula szalotka x 20 g
Czosnek x 1 ząbek
Ryż arborio x 200 g
Białe wino x 100 ml
Wywar warzywny x 0,5 l
Masło
Ser emiligrane
Szpinak Fit & Easy x 80 g
Jarmuż Fit & Easy x 80 g
Sól, pieprz czarny
Marynowane kurki x 40 g