

FEHÉRBOROS, GOMBÁS RIZOTTÓ

A rizottó egy igen népszerű fogás, ugyanis gyorsan és egyszerűen lehet elkészíteni, mégis rengeteg variáció létezik belőle! Most egy fehérboros-gombás változatot mutatunk, ami biztosan lenyűgöz majd mindenkit, aki megkóstolja! A hozzávalók vásárlásakor nézzetek körül az Auchan borhetek kínálatában!

HOZZÁVALÓK

50 g szárított vargánya
250 g friss gomba
2 gerezd fokhagyma
250 g vaj
2 dl száraz fehérbor
2 l alaplé. Az Auchanban van STAR alaplé, jöhet csirkés, vagy zöldséges
400 g risotto rizs
1 csokor friss petrezselyem
100 g parmezán

ALLERGÉNEK

---

1. A szárított vargányát áztasd forró vízbe 20 percre.



2. Kevés vajon futtasd meg a fokhagymát, de maradjon puha, majd egy kevés borral párold meg a friss gombát. Fedd le, tedd félre.



3. Forrald fel az alaplevet, majd vedd kicsire a lángot, hogy a lé csak gyöngyözzön.



4. Egy vastag aljú lábasban olvaszd fel a maradék vajat és egy kevés olívaolajjal párold meg a hagymát.



5 Add hozzá a rizst, alaposan keverd össze, hogy minden szemet bevonjon a vaj.



6 Jöhet az áztatott vargánya és a fehérbor. Várd meg, hogy teljesen elpárologjon. Ekkor jön a játék!



7 Mindig csak annyi alaplevet adj a rizshez, hogy éppen ellepje. Folyamatosan pótold, kevergesd. Kb 15-20 perc múlva kész.



8 Ekkor lendületes mozdulatokkal keverd el a maradék vajat és parmezánt, add hozzá a párolt gombát és a petrezselymet.



9 Forgasd össze és azonnal tálald.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan