



РИЗОТТО С ОВОЩАМИ И БРЫНЗОЙ

Пора мне уже рубрику начинать под названием «муж приедет на обед через полчаса»... Уже не первый раз, я зависаю за работой и теряюсь во времени и только от Костиного звонка, что он уже едет, я понимаю, что забыла приготовить обед. И тут в ход идут смекалка и все подручные продукты! В этот раз очень удачно нашелся рис для ризотто, с последнего мастер-класса и **брынзочка ГМЗ**, которая последнее время постоянно водится у меня в холодильнике. Ну и морозилка в помощь, со всеми в ней запасами в ней!

Итак, время приготовления ризотто – 20 минут! Самое время начинать!



Понадобится:

рис «арборио» - 300 граммов
сливочное масло – 100 граммов

лук – ½

овощи замороженные – 200 граммов

грибы свежие – 100 граммов

брынза ГМЗ – 150 граммов

микрогрин гороха

соль и перец



Приготовление:

Первым делом поставь полный чайник. Нагрей сковороду и обжарь на ней мелконарезанный лук. Добавь (не промывая) рис и интенсивно обжаривай его 3-4 минуты. Залей кипятком замороженные овощи и дай им стечь на дуршлаге. Влей кипяток к рису, убавь огонь и готовь примерно 15-20 минут, до готовности риса, добавляя по необходимости кипяток и помешивая. Ближе к концу посоли. Пока рис готовится, нарежь грибы и обжарь их на сковороде на сливочном масле. Как только грибы будут готовы, добавь к ним овощи и обжаривай грибы и овощи еще пару минут. Половину брынзы нарежь кубиками, вторую половину натри на терку. К готовому рису положи ломтик сливочного масла, добавь обжаренные грибы, овощи и кубики брынзы. Выложи на тарелку, укрась микрогрином и посыпь тёртой брынзой.

