



Risotto cu rucola

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **35 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingredient

- 100 g Ceapă, înjumătățită
- 2 Usturoi
- 40 g Ulei de măsline
- 350 g orez risotto
- 100 g Vin alb
- 900 g Apă, fierbinte
- 2 Merg. lingurita pasta de condimente pentru supa de legume, de casa sau 2 Cub supă de legume (pentru 0,5 l fiecare)
- ½ linguriță de sare
- ½ lingurita boia de ardei dulce
- 30 g pastă de tomate
- 80 g fâșii de rucola
- 150 g brânză cremă de capră

Pregătire

1. Se pune ceapa și usturoiul în vasul de amestecare, se toacă timp de **3 secunde/viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
2. Se adaugă ulei de măsline și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
3. Se adaugă orez și sote timp de **3 min./120°C/□Pasul 1**.
4. Se adaugă vinul și se încălzește timp de **1 min./100°C/□Etapa 1**.
5. Adăugați apă, bulion de legume, sare, pudră de boia de ardei și pastă de tomate și gătiți timp de **16 min./100 °C/□Pasul 1**. Între timp, tăiați 60 g de racheta în benzi înguste.
6. Adăugați fâșii de rucola și brânză cremă de capră în vasul de amestecare și pliați folosind spatula timp de **2 min./90 °C/□Pasul 1** și încălziți-vă.
7. Se condimentează risotto-ul după gust, se întinde pe 4 farfurii, se garnisește cu racheta rămasă și se servește imediat.

Sugestii & Sfaturi

- Rafinați risotto-ul cu 50 g de nuci de pin prăjite, care sunt stropite la sfârșit.
- Dacă serviți pește prăjit sau carne cu ea, această cantitate de risotto este suficientă ca un fel de mâncare de orez pentru 6 porții.

Pregătire

- 1** Se pune ceapa și usturoiul în vasul de amestecare, se toacă timp de **3 secunde/viteza 5** și se aluneca în jos cu spatula.
- 2** Se adaugă ulei de măsline și sote **timp de 3 min./120°C/pasul 1**.
- 3** Se adaugă orez și sote **timp de 3 min./120°C/↻/Pasul 1**.
- 4** Se adaugă vinul și se încălzește timp de 1 min./**100°C/↻/Etapa 1**.
- 5** Adăugați apă, bulion de legume, sare, pudră de boia de ardei și pastă de tomate și gătiți **timp de 16 min./100 °C/↻/Pasul 1**. Între timp, tăiați 60 g de rachetă în benzi înguste.
- 6** Adăugați fâșii de rachete și brânză cremă de capră în vasul de amestecare și pliați folosind spatula timp de **2 min./90 °C/↻/Pasul 1** și încălziți-vă.
- 7** Se condimentează risotto-ul după gust, se întinde pe 4 farfurii, se garnisește cu racheta rămasă și se servește imediat.