



Gombás rizottó

Hozzávalók

- 1.5 l víz
- 2.5 ek MAGGI Házias levesalap - Zöldség
- 30 dkg erdei gomba
- 1 fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 ek olívaolaj
- 1 dl fehérbor
- 30 dkg rizs
- 1 csipet só
- 1 csipet friss kakukkfű
- 2 ek vaj
- 125 g parmezán sajt
- 1 csokor petrezselyem

Elkészítés

1. Forraljuk fel a vizet és adjuk hozzá a Maggi Házias levesalapot majd tegyük félre. Mossuk és tisztítsuk meg a gombákat, majd szeleteljük fel őket. Vágjuk finomra a hagymát és a fokhagymát.
2. Ezután melegítsük fel az olívaolajat egy serpenyőben, majd adjuk hozzá az apróra vágott hagymát és gombát. Pirítsuk körülbelül három percig, amíg a hagyma üveges nem lesz. Ezután adjuk hozzá a fokhagymát és a rizst, sőt és alaposan keverjük össze.
3. Folyamatos keverés mellett 2-3 percig pirítsuk a serpenyő tartalmát, majd adjuk hozzá a fehérbort, és kevergetve főzzük addig, amíg az alkohol elpárolog. Adjuk hozzá a kakukkfűvet, és közepes lángon, időnként megkeverve főzzük.
4. Amikor a bor majdnem teljesen elpárologott adjuk hozzá a házias levesalappal elkevert vizet, majd várjuk meg, amíg a rizs al dentére fő.
5. Amikor a rizs már majdnem megfőtt, vegyük le az edényt a lapról. Adjuk hozzá a vajat és a parmezánt és alaposan keverjük össze. Hagyjuk körülbelül 5-10 percig lefedve állni. Ezután adjuk hozzá az apróra vágott petrezselymet.

Tápérték adatok

Szénhidrát	74.91 g
Energia	564.6 kcal
Zsír	18.82 g
Fehérje	17.7 g
Telített zsírok	9.05 g

45 Perc

4 adag