



Risotto wiosenne z fiołkami i kiszonym jabłkiem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

ryż do risotto (typu arborio) - 120 g
cukinia młoda (nieduża) - 1 szt.
bulwa kopru włoskiego - 1/3 szt.
seler naciowy laska - 1-2 szt.
cebula mała - 1 szt.
młode listki: -
podagrycznika, mniszka
lekarskiego i pokrzywy (po kilka sztuk) -
oliwa z oliwek - 1 łyżka

białe wino wytrawne lub
półwytrawne - 80 ml
masło - 1 łyżka
parmezan tarty - 2-3 łyżeczka
bulion warzywny - 150-200 ml
sól i pieprz - - do smaku
fiołki świeże kwiaty - 2 łyżka
do podania: kiszone jabłka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki.
Warzywa umyć. Cebulę i koper włoski pokroić w drobną kostkę.

KROK 2: W garnku z grubym dnem delikatnie rozgrzać oliwę. Wrzucić cebulę z koprem włoskim i chwilę podsmażyć.

KROK 3: Dodać ryż, wymieszać i podsmażyć do momentu aż ziarenka ryżu lekko się zeszkłą. Podlać winem, chwilę razem gotować 3-4 minuty. Dodać seler pokrojony na małe kawałki. Wymieszać.

KROK 4: Podlać około 50 ml bulionu, gotować 3-4 minuty do momentu wchłonięcia się płynu.

KROK 5: Dodać cukinię pokrojoną w kostkę (około 1-1,5 cm), podlać ponownie bulionem. Doprawić do smaku solą i pieprzem do smaku. Gotować do wchłonięcia się płynu.
W międzyczasie posiekać liście podagrycznika,

mniszka i pokrzywy.

KROK 6: Do garnka wsypać posiekaną zieleninę. Podlać odrobiną bulionu, wymieszać i gotować około 2-3 minuty, do momentu aż ryż będzie odpowiednio miękki.

KROK 7: Dodać masło, wymieszać aż się rozpuści.

KROK 8: Nałożyć na 2 talerze.

KROK 9: Posypać po wierzchu parmezanem i kwiatami fiołka. Wokół (opcjonalnie) rozłożyć kawałki kiszonych jabłek i podawać.