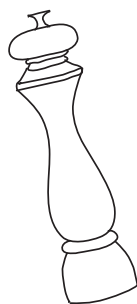




PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877



## RISOTTO CU LEMONGRASS



4 PORȚII

### INGREDIENTE

1 hașmă  
1-2 căței de usturoi  
3 linguri de ulei de măsline  
250 g de orez risotto  
50 g lemongrass în bucăți  
100 ml vin alb  
500-600 ml supă bază de legume  
20 g unt  
50 g parmezan proaspăt ras sare  
piper alb proaspăt măcinat

### SUPLIMENTAR:

Vas termorezistent, puțin adânc, larg

### METODĂ

Se preîncălzește cuptorul NEFF, utilizând setarea pentru aburi la 100° C. Hașma și usturoiul se curăță de coajă și se toacă mărunt.

Se pun hașma și usturoiul tocat, uleiul de măsline, orezul risotto, lemongrass, vinul alb și supa bază de legume fierbinte în vasul termorezistent. Se amestecă bine și se pune pe grătarul din mijloc cuptorului și se gătește timp de 30-35 de minute. Se amestecă o dată la jumătatea timpului de gătire.

După gătire, se amestecă untul și parmezanul ras. Se condimentează cu sare și piper și servește imediat.

**RECOMANDARE:** În loc de lemongrass, risotto se poate face cu legume tocate mărunt (morcovi, țelină și praz), ciuperci uscate, andive tocate mărunt sau roșii uscate. Dacă nu aveți cuptor cu aburi, se poate adăuga abur punând o tavă care conține apă în partea inferioară a cuptorului în timpul preparării.