

RISOTTO Z CZERWONYM PESTO



składniki:

- 300 g ryżu arborio do risotto
- 200 g chorizo
- 1 stoiczek (210 g) czerwonego pesto Helcom Easy Cook
- 200 g czarnych oliwek
- 1 l bulionu
- natka pietruszki
- łyżka oliwy z oliwek



sposób przygotowania:

Chorizo kroimy w kostkę i podsmażamy na łyżce oliwy. Dodajemy pesto, smażymy jeszcze przez chwilę i wlewamy bulion. Wsypujemy ryż i całość dusimy, często mieszając, aż ryż zmięknie i całość stanie się gęsta i kremowa. Na koniec dodajemy czarne oliwki. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.



Poznaj przepisy z pesto zielonym
HELCOM EASY COOK