



Ризотто с грибами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Петрушка	несколько веточек
◦ Рис арборио	250 г
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Кунжут черный	1 ч. л.
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



30 мин



4 порции



149 ккал

1. Лук [нарежьте мелкими кубиками](http://bonduelle.ru/know/master/12) и обжарьте в большой сковороде на оливковом масле до золотистого цвета.

2. Высыпьте к луку сырой рис и залейте 400 мл воды. Когда выкипит большая ее часть, добавьте грибы, затем, еще 150 мл воды и тушите до готовности риса. Накройте крышкой на 5 минут.

3. Посолите и поперчите по вкусу. Добавьте рубленую петрушку и черный кунжут.



Совет

Выбирайте посуду с толстым дном.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>