



Ryż z młodym szpinakiem i krewetkami

Steps: 4

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

1 szklanka	Ryż carnaroli	2 łyżki	Oliwa
2 duże sztuki	Szalotka	3 łyżki	Masło
1/3 szklanki	Ser Grana Padano	2 garści	Młody szpinak
12 sztuk	Krewetki	3 szklanki	Wywar jarzynowy
1/3 szklanki	Białe wino	1 sztuka	Cytryna

Sposób przygotowania:

1. Krewetki obierz z pancerzy.
2. Szalotkę obierz i pokrój w kostkę, podsmaż na oliwie, a następnie wrzuć ryż na patelnię. Upraż i dodaj białe wino. Odparuj i gotuj do uzyskania efektu al dente.
3. Na 3 minuty przed końcem gotowania dodaj do ryżu gotowe krewetki, a na 2 minuty przed końcem dodaj świeży szpinak.
4. Na sam koniec dodaj tartą skórkę z cytryny, a następnie ser Grana Padano.

Ryż z młodym szpinakiem i krewetkami

Stand 10.11.2023