RED SOLUTION

Ризотто с лисичками

Вам понадобится

Лисички	400 г
Рис арборио	250 г
Лук	200 г
Куриный бульон	400 мл
Белое вино	100 мл
Тертый сыр	100 г
Сливочное масло	20 г
Растительное масло	20 мл
Соль, перец	по вкусу
Тимьян или другие итальянские травы	по вкусу

Приготовление

1. Лук нарезать мелким кубиком, грибы – средним.
2. В чашу мультиварки добавить сливочное и растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 1 час. После начала обратного отсчета выложить в чашу лук, перемешать.
3. За 40 минут до конца программы добавить рис, тщательно перемешать, чтобы зерна обволоклись маслом.

3. За 30 минут до конца программы влить белое вино, перемешать.
4. За 25 минут до конца программы добавить 500 мл горячего куриного бульона, закрыть крышку.
5. За 15 минут до конца программы открыть крышку и долить оставшийся бульон, постоянно помешивать.
6. За 5 минут до конца программы добавить тертый сыр, соль, перец, тщательно перемешать и продолжать помешивать до конца приготовления.

Ризотто с лисичками