

Risotto de carbassó



Un dels meus risottos preferits. Gustós però sense ser potent en excés.

Per a 4 persones

Temps: 40 min.

Ingredients:

- – 1 carbassó
- – 1 pastanaga
- – 1 ceba
- – 400 gr. d'arròs
- – 50 cc de vi de xerès sec
- – 2 L de caldo de pollastre o aigua
- – 150 cc de crema de llet
- – 50 gr de formatge ratllat
- – Sal, mantega i oli d'oliva



Elaboració:

PAS 1: Tallem les verdures ben netes en juliana i reservem.

PAS 2: En una paella posem la ceba amb la mantega a sofregir i quan agafi color hi afegim el carbassó i la pastanaga.

PAS 3: S'ofega i s'hi tira el vi. Quan se l'hagi begut hi afegim l'arròs i li donem un tomb.

PAS 4: Afegim el caldo o l'aigua i es cou tot 17 min aprox. mirant que quedi un pel sucós. S'hi afegeix la crema de llet i també el formatge, es remena bé i es serveix al moment.













Bon Profit!