

 50 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Apa - 50 cl
Ardei gras rosu - 200 de grame
Ceapa - 1 buc
Cub Knorr Legume - 1 buc
Orez arborio - 300 de grame
Parmezan fulgi - 25 de grame
Patrunjel - 1 legatura
Piper negru macinat - 1 varf
Rosii pelatti la conserva - 400 de grame
Sare - 1 varf
Ulei de floarea soarelui - 1 lingura
Vin alb - 10 cl

Mod de preparare

1. Se taie ardeii fasii si se pune pe grill (sau la tigaie de teflon fara ulei) aproximativ 10 minute. Se scoate si se pune deoparte.
2. Se incalzeste cuptorul la 180 grade C. Se taie ceapa si se pune uleiul la incalzit pe aragaz intr-un vas care se va baga mai apoi la cuptor. Se caleste ceapa cateva minute pana cand devine translucida. Se adauga orezul si se mai tine pe foc inca 1 - 2 minute amestecand continuu. Se adauga vinul si se lasa la fiert, amestecand din cand in cand pana cand orezul va absorbi complet vinul.
3. Se dizolva cubul Knorr in 50 cl de apa calda. Se incorporeaza rosiile si ardeii, apoi se adauga 40 de cl de apa in care a fost dizolvat cubul Knorr de legume. Se acopera si se da la cuptor 25 de minute.
4. Se taie patrunjelul, apoi se adauga la risotto cu restul de 10 cl de cub Knorr. La final se pot adauga fulgi de parmezan pentru decor.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>