

Ризотто по-итальянски

80 г риса, 200 г креветок, 40 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 25 г сыра, 200 мл бульона, перец, соль.

Рубленый лук слегка спассеровать, добавить рис и жарить до тех пор, пока крупа не пропитается сливочным маслом.

После этого влить бульон частями, добавить шафран, перец, перемешать и варить, не закрывая крышкой. Рис должен быть немного разваренным.

Перед подачей ввести тертый сыр и сливочное масло. Добавить отдельно сваренные креветки.