

Ризотто с картофелем и мидиями



Время приготовления: 120 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человека)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 300
- большие картофелины 2
- мидии 500 г
- овощной бульон 1 л
- оливковое масло 2 ст.л.
- петрушка веточка
- рис 300 г
- чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Картофель моем, чистим и нарезаем мелкими кубиками.
2. На сковороде обжариваем зубчик чеснока в оливковом масле первого холодного отжима, убираем чеснок и обжариваем картофель пару минут.
3. Добавляем рис и поджариваем его несколько секунд.
4. Постепенно добавляем протертые томаты Pomì и овощной бульон, следим, чтобы бульон всегда покрывал рис и часто помешиваем.
5. Как только рис будет почти готов, добавляем хорошо очищенные мидии и даем время им всем раскрыться.
6. Добавляем измельченную петрушку, черный перец и при необходимости солим.
7. Когда рис, картофель и мидии наконец-то готовы, блюдо можно подавать к столу! Приятного аппетита!