

Ризотто с нутом и муссом из брокколи



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4 человека)

• Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 250 г
- белый лук половина
- белый уксус 1 ч.л.
- варёная капуста брокколи 300 г
- овощной бульон 1 л
- оливковое масло по вкусу
- отваренный нут 200 г
- петрушка 1 пучок
- рис карнароли 320 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Нарезаем мелко лук и слегка подрумяниваем его на оливковом масле в кастрюле. Затем добавляем рис и нут. Все ингредиенты хорошо обжариваем вместе.
2. Начинаем добавлять кипящий бульон по одному половнику. В середине приготовления присоединяем мякоть томатов в кубиках, а в конце приправляем чуть-чуть оливковым маслом, мелко нарубленной петрушкой и оставляем блюдо настояться несколько минут.
3. Измельчаем брокколи с двумя ложками оливкового масла в блендере, солим и перчим по вкусу. Перед подачей на стол выкладываем ризотто в тарелку, используя кулинарное кольцо.
4. Размещаем его в центре, заполняем рисом, не доходя 2 см до края, добавляем слой мусса из брокколи и приправляем немного оливковым маслом. Приятного аппетита!