



Risotto cu piept de pui

Ingrediente

- 60 g Morcov
- 50 g Ceapa
- 150 g Piept de pui
- 20 ml Ulei de floarea soarelui
- 1 l Apa plata
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Gaina
- 200 g Mazare boabe
- 200 g Orez
- 50 g Parmezan

Instructiuni

1. Morcovul se taie in cubulete si se soteaza impreuna cu ceapa tocata marunt si pieptul de pui taiat in bucati mici, in foarte putin ulei.
2. Intre timp, se pune pe foc o oala cu 1l de apa, iar cand aceasta fierbe, se adauga MAGGI Secretul Gustului Gaina.
3. Se adauga in oala mazarea.
4. Dupa ce s-au inmuiat legumele, puiul a fost patrunz usor de caldura si ceapa a inceput sa sticleasca, se adauga orezul, care se amesteca bine pentru a se acoperi cu un strat subtire de ulei.
5. Cand orezul incepe sa-si schimbe aspectul, se adauga mazarea si apa in care s-a dizolvat MAGGI Secretul Gustului Gaina.
6. Apa se adauga treptat in cantitati mici, amestecand continuu continutul in sensul acelor de ceasornic.
7. Cand e gata, presara peste el parmezanul razuit.

Nutritie

Carbohidrați	50.23 g
Energie	398 kcal
grăsimi	12.58 g
Proteină	19.23 g

🕒 49 Min

➕ 4 Portii