




Maggi



Risotto cu ciuperci

Ingrediente

- 200 g Ciuperci
- 150 g Ciuperci
- 100 g Ceapa
- 150 g Morcov
- 20 ml Ulei de masline
- 250 g Orez
- 50 ml Vin
- 800 ml Apa
- 30 g Unt
- 50 g Parmezan
- 20 g Piper negru
- 10 g MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Pregateste legumele. Taie ciupercile si ceapa felii, iar morcovii rondele apoi caleste-le intr-o tigaie cu uleiul de masline.
2. Adauga orezul in tigaie, langa legume si caleste-l pana devine incolor.
3. Adauga in tigaie vinul, apa si untul. Rade parmezanul fin pe deasupra si presara putin piper macinat.
4. La final adauga MAGGI Secretul Gustului Legume in tigaie, cu restul ingredientelor. Amesteca bine.
5. Decoreaza cu cateva frunzulite de patrunjel si savureaza-l dupa ce se raceste putin.

Nutritie

Carbohidrați	64.62 g
Energie	466.88 kcal
grăsimi	16.75 g
Proteină	13.27 g

🕒 38 Min

⊕ 4 Portii