

Risotto cu pui si ciuperci

Ingrediente

- 220 g orez
- 150 g ciuperci
- 150 g file de pui
- 20 g Usturoi
- 2 linguri Ulei
- 40 g MAGGI Trattoria a Casa Risotto Cremos
40g

Instructiuni

1. Se prajeste intr-o oala pieptul de pui taiat cubulete in 1-2 linguri de ulei de floarea soarelui, la foc mediu, timp de 3-4 minute, amestecand din cand in cand.
2. Se adauga ciupercile feliate, usturoiul pisat, orezul si se prajesc impreuna inca 1-2 minute amestecand continuu. Se dizolva continutul plicului in 600ml de apa calduta si se adauga amestecul treptat in oala, astfel incat orezul sa fie acoperit tot timpul.
3. Gateste la foc mic timp de 17-19 minute si lasa pentru 2 minute oala acoperita. Aadauga parmezan dupa preferinte.

Nutritie

Carbohidrați	51.61 g
Energie	402.16 kcal
grăsimi	15.63 g
Proteină	13.11 g

27 Min

4 porții