

Risotto z szałwią

Risotto z szałwią – kremowa elegancja na talerzu

Risotto z szałwią to prawdziwa **kulinarna poezja**, która zasługuje na szczególną oprawę. To danie, w którym każde ziarenko ryżu otulone jest aksamitnym bulionem, a aromat szałwii unosi się nad talerzem, zapowiadając wyjątkowe doznania smakowe.

Dla kogo?

Idealne dla **miłośników włoskiej kuchni** i osób ceniących sobie eleganckie, a jednocześnie proste dania. Kremowa konsystencja risotta z wyrazistym smakiem szałwii i parmezanu zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To propozycja dla tych, którzy lubią spędzać czas w kuchni, delektując się procesem powolnego gotowania.

Na jaką okazję?

Doskonałe na **romantyczną kolację** we dwoje lub elegancki obiad dla przyjaciół. Podane w efektowny sposób – uformowane w kolorową górkę na środku talerza – zachwyci gości nie tylko smakiem, ale i wyglądem. To również świetny pomysł na weekendowy obiad, gdy mamy więcej czasu na kulinarne eksperymenty.

Czy wiesz o tym?

Sekret idealnego risotta tkwi w **cierpliwości i technice**. Ryż należy gotować stopniowo, dodając bulion małymi porcjami i czekając, aż zostanie wchłonięty. Ziarenka powinny być kremowe z zewnątrz, ale wciąż lekko twarde w środku – dokładnie jak *al*

dente w przypadku makaronu. Pamiętaj, że parmezan dodany na końcu nadaje potrawie charakterystycznej kremowości.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – zamiast szynki spróbuj **podsmażonych grzybów** lub kawałków kurczaka. Szałwię można zastąpić rozmarynem lub bazylią, a do gotowego risotta dodać garść świeżego szpinaku. Pamiętaj jednak, by nie przesadzić z solą – parmezan i bulion już wnoszą sporo słoności do dania.