



РИЗОТТО С КУРКУМОЙ НА КЕФИРЕ

Доэкспериментировалась.. да так, что чуть пальцы не съела.

Подумала, вот добавляют в ризотто сыр, сливки, для кислинки вливают вино... Почему бы не попробовать приготовить рис на кефире! В итоге под рукой оказалось манго и чернослив, и острая заправка для мисо-супа! Потрясающий кисло-сладко-острый вкус!



Понадобится:

рис для ризотто (арборио) - 350 граммов
кефир - 400 миллилитров
куркума - 2 столовые ложки
манго - 1/2
чернослив - 100 граммов
лук - 1/2
сливочное масло - 30 граммов
соль и перец по вкусу

остроту можно добавить любым способом - или пару капель табаско,
я использовала пакетик пасты для "мисо-супа"

Приготовление:

Кефир заранее достань из холодильника - он должен быть комнатной температуры. Лук нарежь мелко и обжарь на сливочном масле.



К луку добавь рис (не промывая) и обжарь 2-3 минуты, интенсивно помешивая. Влей немного кипятка и дай ему выпариться. Добавь кефир, хорошо перемешай и готовь на медленном огне 15-20 минут.



Добавь куркуму и перемешай. Чернослив залей кипятком, обсуши и нарежь. Манго тоже нарежь кубиками.



Когда рис будет готов, добавь манго, чернослив и остроту (выбранным способом). Перемешай и сними с огня.



Подавай как гарнир или как основное блюдо!
Приятного аппетита!

www.sifood.com.ua - Ризотто с куркумой на кефире