

## РИЗОТТО С ГРУШЕЙ, ГРИБАМИ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛЛА



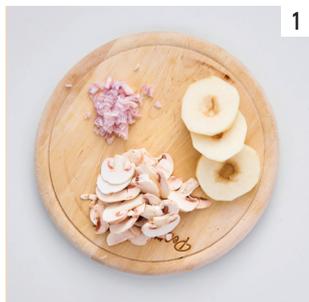
 35 минут

 173,1 ккал; БЖУ 4,2/8/21,1 (на 100 г)

 400 г (каждая порция)

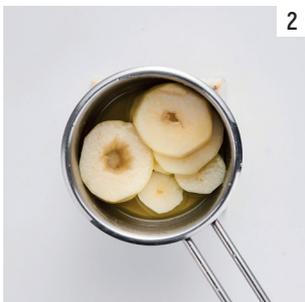
### **Ингредиенты:**

сливочное масло, лук, рис  
арборио, груша, сыр горгонзола,  
шампиньоны, сливки



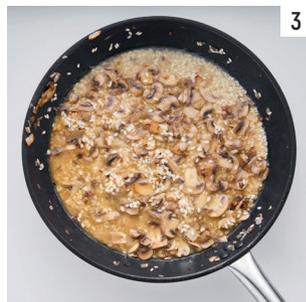
1

Грушу нарежьте крупными кольцами, вырежьте середину. Лук мелко нарубите. Шампиньоны нарежьте слайсами.



2

В сотейнике растопите половину сливочного масла. Добавьте колечки груши и 1 ч.л. сахара, обжаривайте на небольшом огне 2-3 минуты. Переложите груши на тарелку.



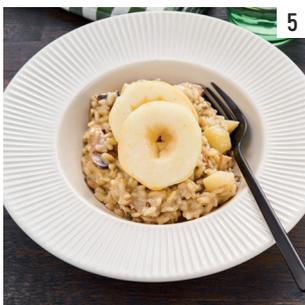
3

На сковороде растопите оставшееся сливочное масло и обжаривайте лук и грибы 2-3 минуты, помешивая. Добавьте рис и обжаривайте 2 минуты, помешивая.



4

Разогрейте сковороду с одной чайной ложкой растительного масла. После этого выложите в сковороду оставшееся сливочное масло и дайте ему полностью растопиться. Добавьте морковь.



5

Влейте 200 мл воды. Готовьте на среднем огне 8-10 минут, пока вода не выпарится, помешивая. Влейте еще 200 мл воды, посолите по вкусу. Выпаривайте воду на среднем огне 7-8 минут, постоянно помешивая.