



1

Чеснок мелко порубите. Лук нарежьте мелким кубиком. Натрите сыр на мелкую терку.

Очистите креветки и раковину мидий (*см. подсказку на нашем Youtube-канале rebox.by доставка продуктов*).



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).



2

Все морепродукты переложите в миску, полейте соком лимона, добавьте пасту приправ, чеснок, соль и перец по вкусу. Перемешайте.



3

Разогрейте сотейник и добавьте несколько капель растительного масла. Обжаривайте лук на среднем огне, помешивая, 1 минуту. Добавьте рис, обжаривайте, помешивая, 1-2 минуты до золотистого цвета. Влейте 200 мл воды: жидкость должна полностью покрывать рис. Томите рис на среднем огне 6-7 минут, подливая жидкость по мере выпаривания (примерно 500 мл воды). Оставьте рис томиться на малом огне еще 6-7 минут.



4

Разогрейте сковороду, сбрызните ее растительным маслом. Переложите морепродукты. Обжаривайте на сильном огне 2-3 минуты.



5

Когда ризотто будет похоже на вязкую кашу, добавьте сливочный сыр, соль и перец, перемешайте.



6

Подавайте ризотто с морепродуктами. Перед подачей посыпьте тертым сыром.