



Інгредієнти

1. Рис — 300 г
2. Ріпчаста цибуля — 1 шт.
3. Часник — 2 зубчики
4. Печериці — 300 г
5. Капуста білоголова — 200 г
6. Соевий соус Торчин® «Грибний смак» — 50 мл
7. Пармезан

Рецепт

1. Часник і цибулю дрібно наріжте й обсмажте на олії 2-3 хвилини.
2. Додайте нашатковану капусту та гриби, помішуючи, обсмажте 2-3 хвилини. Коли овочі стануть м'якими, додайте 2 ст. ложки соєвого соусу Торчин® «Грибний смак».
3. Після того як овочі дійшли до напівготовності, додайте до них рис і перемішайте. Якщо є потреба, обсмажте рис в олії з овочами (приблизно 3 хвилини). Краще, щоб рис залишився розсипчастим.
4. Після цього влийте чайну чашку гарячої води, готуйте ризото на маленькому вогні. На весь процес приготування рису потрібно близько 25 хвилин, тому в міру википання рідини доливайте її невеликими порціями так, щоб вода постійно покривала рис. Потримайте на вогні ще кілька хвилин, додавши решту 2 ст. ложки соєвого соусу Торчин® «Грибний смак».
5. Радимо прикрасити готову страву тертим пармезаном. Смачного!

Посилання на рецепт: <https://www.torchyn.ua/ua/recipes/single-photo/rizotto-s-gribami>