

# Risotto simplu cu ceapa verde

Risotto simplu cu ceapa verde



## Ingrediente :

o cana orez cu bob rotund, o legatura de ceapa verde, 2-3 linguri parmezan ras, un castravete de sera, o lingura concentrat pentru supa de legume, 3 linguri ulei de masline

## Preparare :

Se spala orezul si se curata ceapa. Se taie ceapa oblic in bucati de 2-2,5 cm. Se incinge ulei de masline intr-o oala si se prajeste ceapa. Se adauga concentratul pentru supa si orezul. Se lasa sa se prajeasca, amestecind din cind in cind, 2-3 minute. Se adauga 2 cani apa si se acopera. Se da focul la mic si cind orezul e fiert, se rade parmezanul, se amesteca si se ia de pe foc. Se mai lasa 5 minute sa se patrunda si se serveste cu castraveti de sera, fie natur fie intr-o salata preparata cu otet si marar. Eu servesc acest orez linga niste chiftele de soia. Puteti sa il serviti si cu chiftele de carne.