



## Risotto Provence`i stiilis



Kogus: 2 portsjonit

Kalorid: 143 kcal

Ettevalmistusaeg: 30 min.

### Valmistusviis

1. Lõigake sibul väikesteks kuubikuteks ja pruunistage oliiviõlis kuldpruuniks.
2. Puistake pannile toorest riisi, valage peale klaas vett ja keetke suurel tulel pidevalt segades. Kui suurem osa vedelikku on välja auranud, lisage Ratatouille, valage juurde veel pool klaasi vett ja hautage kuni riis on valmis. Soolake, lisage pipart maitse järgi, segage läbi ja katke kaanega 5 minutiks.
3. Lõigake peeneks basiilik ja puistake valmis risottole.

## Soovitused

Risotto valmistamiseks sobivad tärkliserikkad riisisordid Arborio, Carnaroli. Ainult need riisisordid pakkuvad risottole omapärast õrna maitset.

## Koostisosad

Arborio riis	200 g
Sibul	1 tk
Ratatouille provansi stillis, Bonduelle Fusion	1 purk
Basiilik	3 oksa
Oliiviõli	4 spl
Sool	maitse järgi
Pipar	maitse järgi