

## Risotto z kalafiorem

### Składniki:

- ok. 1 l wody
- 1 szklanka ryżu do risotto
- 100 g parmezanu
- 200 g kalafiora
- 6 szalotek
- 1 mały por
- ¼ średniego selera
- 1 średnia marchewka
- 70 g masła
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól do smaku
- natka pietruszki

Do garnka na rozgrzaną oliwę wrzucamy drobno poszatkowanego pora, startego selera, marchewkę oraz szalotkę i całość dusimy ok. 5 minut, aż warzywa się zeszkłą, następnie dodajemy startego na tarce kalafiora i mieszamy. Dodajemy ryż i dolewamy szklankę wody. Całość mieszamy, żeby ryż się nie przypalił. Po ok. 5 minutach zaczynamy dolewać znowu wodę (małymi porcjami!) i ciągle mieszamy. Dolewamy tak długo, aż ryż wchłonie cały płyn, będzie oblepiony kremowym sosem, a ziarenko po zgnieceniu, będzie miało jeden malutki biały punkcik. Po ugotowaniu dodajemy masło i parmezan i dokładnie mieszamy. Pietruszkę drobno szatkujemy. Każdą porcję risotto posypujemy poszatkowaną natką.