**Risotto doskonałe z ryżem marki Halina**

**Risotto to jedno z popularniejszych włoskich dań, które z łatwością możemy przygotować w naszej kuchni. Warto jednak pamiętać, że jego sekret tkwi w odpowiednio dobranych ziarnach ryżu. Sięgając po ryż do risotto marki Halina stworzymy potrawę oznaczającą się, nie tylko idealną konsystencją, ale i pełnią niepowtarzalnego smaku.**

**Ziarno ma znacznie**

Kluczem do stworzenia klasycznego włoskiego risotto jest przede wszystkim struktura użytego do niego ryżu. W trakcie gotowania musi on bowiem pozostać jędrny od środka, natomiast na zewnątrz otoczyć się miękką osłonką ze skrobi odpowiedzialną za naturalne zagęszczenie sosu. Z myślą o takich właśnie wymaganiach powstał biały ryż do risotto marki Halina. Jego łagodnie zaokrąglone i szerokie ziarna dodatkowo pozwalają idealnie pochłonąć wszelkie smaki oraz aromaty wytwarzane podczas duszenia. Przygotowanie risotto jest niezwykle proste. Nieugotowany ryż podsmażamy na gorącym tłuszczu z dodatkiem wybranych przypraw i warzyw. Gdy składniki lekko się zarumienią, dolewamy do nich stopniowo bulion drobiowy lub warzywny. Zmniejszając ogień do minimum miarowo mieszamy całość tak, aby wszystkie ziarenka równomierne wchłonęły aromatyczny wywar. Pod koniec gotowania dodajemy odrobinę masła, śmietany lub jogurtu. Risotto smakuje najlepiej podane z garścią świeżych ziół oraz obsypane wiórkami parmezanu.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem inspirujących i zdrowych produktów marki Halina zapraszamy na stronę: [www.halina.eu](http://www.halina.eu/)

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

**Produkt: Ryż do risotto marki Halina**

Dostępne opakowania: 4x100g

Cena detaliczna: ok. 3,59 zł