

## РИЗОТТО ИЗ КИНОА И СПАРЖИ



Категория: супы

Создана 2022-01-26

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center Chile

ТОбщее время

приготовления: 24:35

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

### СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 6 ПОРЦИЙ

<b>120 Грамм</b>	Пармезан кусочками 2x2 см
<b>1</b>	1 лук разрезать на 4
<b>1 Зубчик</b>	чеснок
<b>1/2</b>	Болгарский перец, нарезанный пополам
<b>30 Миллилитр</b>	оливкового масла
<b>50 Грамм</b>	масло сливочное.
<b>500 Грамм</b>	Промытая киноа
<b>80 Миллилитр</b>	белого вина
<b>880 Миллилитр</b>	овощного бульона
<b>300 Грамм</b>	Спаржа, нарезанная на кусочки по 2 см
	солить по вкусу

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).