

# Risotto ze szparagami, sosem z gorgonzoli i olejem bazyliowym

## Przepis

---

### Informacje :

Stopień trudności: trudny

Czas przygotowania: 30 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 55 minut

---

### Użyte akcesoria :

- nóż
  - mieszadło
  - naczynie do gotowania na parze
- 

### Przygotowanie :

1. Założyć nóż. Do dzbanka włożyć 200 g liści bazylii i 300 g oleju. Czas 20 s prędkość 12.
2. Zgarnąć składniki na dno naczynia. Czas 10 min, temperatura 50 st C, prędkość 2
3. Przygotować sitko o średnicy ok 20 cm. Wyłożyć je dokładnie warstwą papieru kuchennego i potrójnie złożoną gazą.
4. Przełożyć zawartość dzbanka na sitko i pozostawić do przefiltrowania.
5. Oczyszczyć szparagi, odciąć zdrewniałe końcówki, pokroić je na mniejsze kawałki i wrzucić do dzbanka.
6. Główki szparag odkroić i odłożyć. Łodygi pokroić w 2 cm kawałki, odłożyć.
7. Założyć mieszadło. Wlać 1000 g wody i 2 łyżeczki soli. 120 st C, 20 min, prędkość 1.
8. Przepędzić wywar i przelać do innego naczynia.
9. Umyć dzbanek i nóż. Włożyć pokrojony w kostkę ser gorgonzola (200 g) i wlać 100 g śmietany. Czas 3 min, temperatura 50 st C, prędkość 3.
10. Uzyskany sos przełożyć do małego rondelka.
11. Umyć dzbanek i założyć nóż. Wrzucić łodygi szparagów i 40 g cebuli. Czas 12s, prędkość 6.

- 
12. Zgarnąć składniki na dno naczynia. Czas 3 min, temperatura 100 st C, prędkość 1.
  13. Dodać 100 g ryżu. Czas 1 min, temperatura 100 st C, prędkość 1, obroty wsteczne.
  14. Wlać 30 g białego wina, otworzyć zaślepkę. 100 st C, 1 min, prędkość 1, obroty wsteczne.
  15. Zgarnąć składniki na dno naczynia, dodać 500 g przygotowanego wcześniej wywaru i kilka główek ze szparagów. Pozostałe główki ułożyć w naczyniu do gotowania na parze. Naczynie nałożyć na dzbanek zamiast pokrywy. Czas 12 min, temperatura 100 st C, prędkość 1, obroty wsteczne.
  16. W razie potrzeby dodać soli. Dodać 150 g wywaru. Główki szparagów przełożyć do dzbanka. 5 min, 100 st C, prędkość 1, obroty wsteczne.
  17. Podgrzać sos serowy.
  18. Risotto podawać polane sosem z gorgonzoli i bazyliową oliwą.