

# ONDDOEN RISOTTOA

written by Errezetak



Arroza prestatzeko beste era ikaragarri bat, hipokalorikoa, baina batzuetan eutsi ezin...

## Osagaiak:

4 Perts.  
300gr Onddo  
Oilasko salda 1L  
50gr Gurin  
2 Tipula  
2 Baratxuri ale  
250gr Arborio arroza  
150gr Ardi gazta (Parmesano)

## Prestaketa:

1. Oilasko salda kazola batean berotu. [Onddoak](#) xaflatan zatitu. [Condado de Almuzaren](#) olioarekin olioztaturiko zartagin batean baratxuriak txikiturik frijitu, "dantzan" hasten direnean tipula (brunoise eran zatiturik) gehitu (gatzez ondu) eta multzoa potxatu.



---

2.Sua igo eta **arroza** gaineratu. Arroza frijitzen hasten denean, oilasko saldaren bi burruntzali gehitu eta arroza irabiatu. Arroza salda irensten doan eñean salda gehiago gehitu beharko dugu, 20 minutuz, edo arroza egina egon arte.



---

3.Onddoak frijitu eta arrozari egiteko gutxi falta zaionean onddoak gehitu.



---

4. Arroza egin dagonean gazta txikitua gehitu.



---

5. Sutik aldendu eta gurina zatitan gaineratu, irabiatu (gurina desagertu arte) eta platerean zerbitzatu.

