

Italské rizoto s pancettou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Rýže Arborio 350 g
- Pancetta 80 g
- Máslo 80 g
- Cibule 50 g
- Olivový olej extra panenský 40 ml
- Kuřecí vývar 750 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepr černý čerstvě mletý 1 špetka
- Parmazán 100 g
- Bílé víno suché 20 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu se silnými stěnami vložíme máslo a olivový olej. Necháme jej rozpálit. Osmahneme na něm najemno pokrájenou cibuli a pancettu. Přisypeme rýži a tu taktéž osmahneme a promícháme tak, aby se stejnoměrně osmahla a obalila. Přilijeme víno a za stálého míchání necháme odpařit alkohol. Podlijeme naběračkou vývaru a opět vše provaříme, aby rýže vývar nasála a nabobtnala. Vaříme cca 10 minut. Po této době ochutnáme. Rýže by měla být na skus - vláčná, ale pevná.

Podle potřeby budeme přilévat vývar. Jen takové množství, které dokáže rýže absorbovat. Dochutíme solí a pepřem, trochou olivového oleje a lžící másla. Přistrouháme parmazán. Vše promícháme. Rizoto by mělo být vláčné a krémové.