Krémové rizoto s brokolicí

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- rýže 400 g
- vývar 1 l
- cibule 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- parmezán 120 ks
- česnek 1 ks
- máslo 100 ks
- suché víno 350 ml
- brokolice 300 g
- sterilizovaná kukuřice 1 plechovka
- sušené rajčata v oleji 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici rozebereme na malé růžičky, uvaříme ji na skus a scedíme. Připravíme si masový vývar, který udržujeme horký.

Na vedlejší plotýnce v jiném hrnci rozehřejeme olivový olej a 3 lžíce másla, přidáme jemně nasekanou cibuli a česnek a na mírné teplotě asi 10 minut restujeme – nesmí se zbarvit, pouze změknout. Potom přidáme syrovou rýži (nepropláchnutou) a zvýšíme teplotu. Rýži smažíme za

stálého míchání asi minutu, dokud nebudou všechna zrnka průsvitná. Přilijeme víno a za stálého míchání ho necháme odpařit.

Když rýže vsákne veškeré víno, přidáme sběračku vývaru, ztlumíme teplotu a opepříme a osolíme. Stále promícháváme a tekutinu necháme opět vsáknout a vyvařit. Poté přidáme další sběračku a takto postupujeme až do chvíle, dokud nespotřebujeme vývar a dokud není rýže měkká „na skus“. Jestliže vývar spotřebujeme před změknutím rýže, přilijeme trochu horké vody (je dobré ji mít pro každý případ připravenou v rychlovarné konvici).

Hotové rizoto odstavíme z plotýnky a vmícháme zbylé máslo, růžičky brokolice, scezená kukuřičná zrnka, na nudličky pokrájená okapaná sušená rajčaty a polovinu nastrouhaného parmezánu. Důkladně promísíme a necháme asi 2 minuty pod pokličkou „dojí