

Risotto alla Milanese (Šafránové rizoto)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Rýže Carnaroli 320 g
- Máslo 70 g
- Šafrán práškový 1 balení
- Šafránové pestíky 0.5 lžička
- Morek 50 g
- Cibule 1 ks
- Cibule 1 ks
- Bílé víno 1 dl
- Hovězí vývar 500 ml
- Parmazán 50 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Toto rizoto se výborně hodí jako příloha k Osso buco, možná proto, že obě tato jídla pocházejí ze stejného kraje.

Postup:

Ve vyšším kastrolu rozpustíme 40 g másla a orestujeme cibulku nakrájenou na jemno. Přidáme morek z kosti, který se po chvíli rozpustí a zasypeme rýží. Podlijeme bílým vínem a dobře promícháme. Podle potřeby přidáváme vývar, aby se rýže dobře nasákla.

Nakonec přidáme šafránové pestíky a šafrán v prášku rozmíchaný ve vlažné vodě. Rýže se zbarví do žluta. Kastrol stáhneme z ohně a vmícháme zbytek másla, posypeme strouhaným parmazánem, dochutíme solí a můžeme podávat, nejlépe jako přílohu k Osso buco.