

Risotto Parmigiano (Rizoto s parmazánem)

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 150 g
- Cibule menší 1 ks
- Rýže Carnaroli 320 g
- Bílé víno suché 200 ml
- Parmazán strouhaný 4 lžíce
- Mořská sůl 1 špetka
- **Zeleninový vývar:**
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel s natí 1 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Rajče 1 ks
- Voda 2 l
- Sůl 2 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou zeleninu nakrájíme na půlky. Na pánvi ji na sucho opečeme, aby získala světle hnědý nádech. Poté přilijeme horkou vodu, dochutíme solí a pomalu vaříme nejméně 30 minut.

V hrnci rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibuli a na mírném ohni ji zpěníme. Přisypeme rýži a mícháme, dokud se nespojí s máslem a cibulkou. Zalijeme vínem, chvíli povaříme, aby vypřchal alkohol a přidáme vývar podle potřeby. Dusíme na mírném ohni asi 20 minut. Podlijeme vždy, když se tekutina téměř vyvaří.

Poté přidáme kousek másla, parmazán, osolíme podle potřeby a smícháme dohromady. Rizoto bude díky sýru krémové.