

Jarní rizoto

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rýže na ryzoto 350 g
- zeleninový vývar 900 ml
- šalotka 2 ks
- řapikátý celer 1.2 ks
- česnek 1 stroužek
- olivový olej 5 cl
- suché bílé víno 1 dl
- máslo 50 g
- Grana Padano 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Na rozpáleném olivovém oleji zprudka opečeme šalotku (nebo cibuli), celer a česnek.

2

Po změknutí zeleniny přidáme rýži a na prudkém ohni opražíme za neustálého míchání.

3

Jakmile rýže zesklivatí, přidáme vermouth nebo víno, které se okamžitě vsákne do rýže. Přilijeme první část horkého vývaru, mírně osolíme a na slabém ohni zlehka vaříme.

4

Necháme vždy část vývaru vsáknout, teprve potom přilijeme další.

5

Mezitím si na rozpáleném oleji v druhé pánvi krátce orestujeme fenykl s paprikou a přidáme posekané bylinky. Takto připravenou směs přidáváme do základního rizota asi v polovině dušení rýže.

6

Hotová rýže je měkká asi tak za 15 minut.

7

Rýži odstavíme, vmícháme máslo a parmezán a necháme pod pokličkou asi dvě minuty odstát, aby dostalo požadovanou krémovou konzistenci.

8

Při podávání nezapomeneme na misku se strouhaným parmezánem, kterým si můžeme posypat hotové rizoto podle vlastní chuti.