Jarní rizoto

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- rýže na ryzoto 350 g
- zeleninový vývar 900 ml
- šalotka 2 ks
- řapikatý 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 změknuti zeleniny přidáme rýži a na prudkém ohni opražíme za neustálého míchání.

3

Jakmile rýže zesklovatí, 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.