

Černé sépiové rizoto - Risotto al nero

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Rýže Carnaroli 320 g
- Sépie 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Šalotka 1 ks
- Rybí vývar 1 l
- Parmazán 50 g
- Olivový olej 5 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka
- Prosecco 120 ml
- Máslo 1 lžíce
- Sépiové barvivo 5 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Postup:

Na talíři můžete ještě pokapat olivovým olejem a posypat hoblinami parmazánu.