

Risotto al Gorgonzola e Noci

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: [kuchtik.honza](#)



Suroviny

Porce: 4

- rýže Carnaroli 300 g
- Cibule 1 ks
- Bílé víno suché 2 dl
- Zeleninový vývar 300 ml
- Gorgonzola piccante 150 g
- Máslo 2 lžíce
- Vlašské ořechy 5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle osmahněte nadrobno nasekanou cibuli. Jakmile cibule mírně zežloutne, přidejte rýži a restujte ji tak dlouho, dokud není čirá. Poté přilijte sklenku bílého vína a míchejte, dokud se víno neodpaří. Následně vmíchejte část rozdrobené gorgonzoly a nechte ji rozpustit. Během dalším asi 15 minut postupně přilévejte vývar, dokud rýže není téměř uvařená. Odstavte z ohně, nechte pár minut odstát a přidejte kousek studeného másla. Servírujte posypané nasekanými ořechy a s kouskem gorgonzoly.

