Risotto se šafránem a chřestem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Šalotka 2 ks
- Zelený chřest (stonky) 15 ks
- Pórek 1 ks
- Rizoto rýže Canaroli 400 g
- Suché bílé víno 250 ml
- Zeleninový vývar 1 l
- Šafrán 10 snítka
- Gorgonzola 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Petržel 1 hrst
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci rozehřejte olivový olej a orestujte nasekanou šalotku. Přidejte spodní části nadrobno nakrájeného chřestu, na kolečka nakrájený pórek, vmíchejte rýži a krátce orestujte. Dochuťte solí a zalijte bílým vínem. Přidejte šafrán namočený v malém množství vývaru. Poté průběžně podlévejte horkým vývarem a za stálého míchání vařte asi 20 minut. Na poslední 3 minuty přidejte špičky

chřestu a vmíchejte nadrolenou gorgonzolu. Na závěr risotto zjemněte máslem a dochuťte nasekanou petrželkou, která mu dodá svěží vůni.