

Šafránové rizoto s humrem a mořskými plody

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Rýže Carnaroli 350 g
- Šalotka 60 g
- Extra panenský olivový olej 60 g
- Sůl 7 špetka
- Šafrán 0.5 g
- Čirý kuřecí vývar 250 ml
- Suché bílé víno 125 ml
- Rajčata 100 g
- Severský humr(scampo) 400 g
- Slávky Jumbo 100 g
- Škeble Vongole 80 g
- Máslo 90 g
- Petržel listová 1 snítka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Příprava mořských plodů:

Severského humra můžeme připravovat vcelku, nebo jej oloupeme. Vždy však musíme vyjmout

střívko.

Slávky a mušle propláchneme pečlivě ve vodě(několikrát vyměněné), abychom odplavili písek, Můžeme je nechat ve vodě i delší dobu, písek se lépe vyplaví.

Příprava rizota:

Rýži propláchneme vodou a necháme v cedníku okapat. Šafrán namočíme v trošce vlažné vody.

Oloupanou šalotku nakrájíme nadrobno a orestujeme ji krátce na olivovém oleji jen tak, aby zesklivatěla. Vsypeme rýži, zamícháme a opět orestujeme. Pak rýži zalijeme bílým vínem a posléze vařícím kuřecím vývarem. Přidáme vodu s namočeným šafránem a dochutíme solí.

Za stálého míchání vaříme na mírném příkonu asi 20 minut. Pak přidáme humra, mušle, slávky a už jen krátce povaříme. Rýže musí být naměkklá a na povrchu šlemovitá. Správná konzistence rizota je hustá, ale stále tekutá.

Těsně před koncem tepelné úpravy přidáme na kostičky nakrájená, oloupaná rajčata)ta jsme si nejdříve spařili ve vroucí vodě a oloupali).

Pevné(vychlazené) kousky másla vmícháme těsně před podáváním (tím rizoto zjemníme a zároveň zahustíme) spolu s nasekanou petrželkou. Rizoto podáváme ideálně na nahřátém talíři.