

Pikantní rizoto s cherry rajčátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- olivový olej 4 lžíce
- rýže arborio 300 g
- vývar 800 ml
- rajčatová šťáva 400 ml
- cherry rajčátka 250 g
- parmazán 50 g
- sůl a pepř 1 špetka
- čerstvá bazalka 1 hrst
- třšinková mozzarella 200 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli, česnek a chilli papričku nasekáme najemno. Na pánvi rezezhřejeme olej a nakrájenou zeleninu na něm orestujeme. Přidáme rýži a osmahneme ji.

Do rýže začneme postupně přilévat po naběračkách vroucí vývar. Další přiléváme až tehdy, když se předchozí dávka vypaří. Když vývar spotřebujeme, přilijeme rajčatovou šťávu.

Rýži pak vaříme na skus. Nakonec v ní necháme změkhnout na kousky nakrájená rajčata.

Rizoto na závěr dochutíme nastrouhaným parmazánem, pepří a solí. Vmícháme do něj nasekanou bazalku a odstavíme. každou porci pak doplníme několika kousky mozzarely.