

RIZOTO S GORGONZOLOU, HRUŠKAMI A OŘECHY



Rizoto v jedinečné chuťové variaci se sýrem Gorgonzola DOP Piccante. Recept pro 4 osoby.

Příprava:

Jemně nakrájenou šalotku osmahněte na pánvi s částí másla, přidejte rýži a krátce orestujte. Přilijte víno a postupně přidávejte zeleninový vývar, aby ho rýže všechen vstřebala, až do uvaření. Mezitím nasekejte ořechy, oloupejte hrušky a nakrájejte je na kostičky. Jednu hrušku rozmixujte. Gorgonzolu zbavte kůrky a nakrájejte sýr na kostičky. Asi 5 minut předtím, než je rýže uvařená, přidejte gorgonzolu a obě hrušky (na kostičky i rozmixovanou). Odstavte z plotny, přidejte nastrouhaný sýr Gran Moravia a zbytek másla a vše dobře promíchejte. Rizoto ozdobte nasekanými ořechy a hoblíčkami Gran Moravia.

Suroviny

300 g rýže carnaroli

100 g sýru Gorgonzola DOP

Piccante

1 šalotka

2 hrušky

40 g vlašských ořechů

50 g másla

1 sklenice bílého vína

100 g nastrouhaného sýru

Gran Moravia

hoblíčky Scaglie Gran Moravia

na ozdobu

zeleninový vývar



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST