



© I love Italy

Suroviny

cca 200 g italské rýže Arborio
nebo Carnaroli
30 g másla
strouhaný sýr Gran Moravia
hrášek (plechovka nebo čerstvý)
italské prosciutto

cca 1l dobrého domácího
masového vývaru
**extra panenský olivový olej cca 2
lžíce**
1dc bílého suchého vína
smetana na vaření cca 100 ml

RISOTTO CON PISELLI E PROSCIUTTO

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA

Recept na skvělé risotto s hráškem a prosciuttem z jedné staré italské kuchařky. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Na másle a olivovém oleji osmahněte zlehka prosciutto. Pak do hrnce přidejte rýži a pěkně ji opečte na silném ohni. Přilijte víno a nechte ho vypařit. Přidejte tři lžíce hrášku a zalijte všechno dvěma naběračkami vývaru. Nechte chvíli vařit (teď už na mírnějším ohni). Přidejte malou hrst strouhaného sýra. Postupně přidávejte po částech teplý vývar a neustále míchejte. Risotto je hotové za cca 18-20 min (ochutnejte ho, musí být „al dente“). Vypněte oheň a risotto odstavte. Nakonec do něj ještě přidejte dvě hrsti sýra a malou kostku másla. Všechno pořádně promíchejte. Risotto podávejte posypané sýrem.



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST