

RISOTTO ALLE ZUCCHINE

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

Jako ostatní rizota, i toto vyžaduje dobrý domácí vývar (masový), čerstvé máslo, bílé víno, tvrdý sýr (např. Gran Moravia), a hlavně nesmí chybět italská rýže typu Carnaroli nebo Arborio. Recept pro 2 osoby.

Příprava:

Nakrájejte nadrobno cibuli a osmahněte ji dozlatova na rozpuštěném másle (30g). Přidejte nadrobno nakrájenou cuketu (předem ji omyjte a odkrojte okraje). Všechno smažte cca 10 minut (cuketa musí nejprve změkknout). Často míchejte. Přidejte rýži a osmahněte jí na silném ohni. Přidejte sklenku vína a nechte ho odpařit, potom začněte postupně přidávat teplý vývar (snižte oheň) a vařte rýži tak 20 min. Až je rýže uvařená „al dente“, tak vypněte žár a přidejte do hrnce zbytek másla, žloutek, sýr (cca 2 malé hrsti) a petržel. Všechno rádně promíchejte, případně dochutěte solí a podávejte posypané sýrem.

Suroviny

**200 g italské rýže typu Carnaroli
nebo Arborio**

40 g másla

jedna menší cibule

jedna větší cuketa (cca 250 g)

špetka listové petržele

cca 1 litr domácího vývaru
(masového)

bílé víno (suché)

1 žloutek

sůl

Gran Moravia



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



10' PŘÍPRAVA



30' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST