

RIZOTO S CUKETOU A SÝREM CACIOTTA



Toto rizoto je nejlepší v létě, kdy jsou k dispozici čerstvé cukety. Lahodnou chuť mu dodává také použitý sýr caciotta.

Příprava:

Nakrájejte cibuli na jemno a cuketu na malé kostičky. V pánvi rozpusťte máslo, přidejte cibuli a cuketu a několik minut restujte. Přidejte rýži a nechte ji několik minut pražit, pak přidejte půl naběračky teplého zeleninového vývaru, který jste si předtím připravili. Vše dobře promíchejte. Vařte za stálého míchání na silnějším ohni a postupně přidávejte teplý vývar tak, jak se bude vstřebávat. Po konci vaření přidejte caciottu nakrájenou na kostičky a míchejte, dokud se sýr nerozpustí. Podávejte posypané nastrouhaným sýrem Gran Moravia a pepřem.

Suroviny

350 g rýže (arborio nebo Carnaroli)

1 středně velká cuketa

1 malá cibule

200 g sýru caciotta

1,5 l zeleninového vývaru

50 g strouhaného sýru Gran Moravia

100 g másla

sůl

mletý černý pepř



PRVNÍ CHODY



RÝŽE



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST