

Italské risotto

pro 3 lehké porce:

250 g kulatozrné rýže

menší cibulka

asi 50 g másla

1,5 dl suchého bílého vína

2 polévkové lžíce strouhaného parmezánu

sůl

asi 3/4 l [zeleninového vývaru](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar)

Nejdříve si připravíme zeleninový vývar, pokud nemáme v zásobě už hotový nebo masový.

V hrnci se zesíleným dnem rozpustíme máslo, vsypeme na drobno pokrájenou cibulku, necháme zesklivatět a vsypeme suchou nepropláchnutou rýži a restujeme asi 3 minuty. Rychle vlijeme víno a za stálého míchání necháme odpařit. Zalijeme přecezeným vývarem, jen aby rýže byla lehce ponořená, a opět mícháme do odpaření. Postup opakujeme asi 20 minut, od 15. minuty před každým dolitím vývaru ochutnáváme, zda rýže není vařená "al dente".

Pokud je hotová, stáhneme ze sporáku, vmícháme strouhaný parmezán a podle potřeby dosolíme.

Přísady: Ochutit můžeme podle nálady masem či zeleninou, ale obojí tepelně upravujeme zvlášť a vmícháme před podáváním do již hotového risotta.

Výborné je například s orestovanými, lehce osolenými žampiony pokrájenými na čtvrtinky.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---