

WORTH TO EAT...

Food blog

Italské rizoto s chřestem a medvědí česnekem

Potřebujeme

- 1 cibule nakrájená nadrobno
- 75 g másla
- 350 g rýže arborio nebo jiné kulatozrné rýže
- 200 ml bílého vína
- asi 1,5 l zeleninového vývaru
- svazek zeleného chřestu
- miska nahrubo nasekaného medvědího česneku
- 60 g parmazánu (hrst na víc, pokud chcete dělat parmazánové chipsy na ozdobu)
- sůl, pepř



Jak na to:

Nejprve si uvaříme zeleninový vývar (1,5 l je odhadované množství, v případě potřeby můžeme přivařit další).

Chřest oloupeme a ulámeme mu dřevnaté konce, takto připravený chřest nakrájíme na větší kousky.

Ve vyšší pánvi si na kousku másla zpěníme cibulku (zbytek másla si uschováme, ještě ho budeme potřebovat), než nám začne zlátnout, přidáme rýži (neproplachujeme). Rýži lehce osmahneme v připraveném základu a poté zalejeme 200 ml bílého vína a necháme odpařit. Do rýže pomalu přidáváme za neustálého míchání vývar, vždy naběračku po naběračce, když se odpaří, přidáme další a tak dále a tak dále až do doby než je rýže úplně měkká.

Ve chvíli kdy je rýže udělená tak napůl, přidáme chřest.

Když je rýže měkká, rizoto odstavíme a ještě do horkého rizota vmícháme zbytek másla a nastrouhaný parmazán. Dle potřeby dosolíme a okořeníme čerstvě namletým pepřem.

Nakonec vmícháme nasekaný medvědí česnek.

Rizoto můžeme na talíři ozdobit parmazánovým chipsem. Který připravíme tak, že na plech s pečícím papírem, nasypeme hromádky strouhaného parmazánu dle požadované velikosti chipsu a dáme zapéct do trouby asi na 180°C. Trvá to jen pár minut, až okraje lehce zezlátnou, vyndáme plech z trouby.