Pravé italské rizoto

Ingfredience

kulatozrnná rýže: **200** g
cibule: **1** ks
vývar: **700** ml
bílé víno: **50** ml
parmazán: **50** g
máslo: **40** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na polovině másla na mírném ohni osmahneme cibulku spolu s česnekem, přidáme nepropláchnutou italskou rýži a necháme 2 minuty orestovat. Přilijeme víno, necháme odpařit a po částech přiléváme vývar - vždy po troškách a až poté, co rýže vše absorbuje. Neustále mícháme a vaříme přibližně 20 - 25...

Pravé italské rizoto - recept

Na polovině másla na mírném ohni osmahneme cibulku spolu s česnekem, přidáme nepropláchnutou italskou rýži a necháme 2 minuty orestovat. Přilijeme víno, necháme odpařit a po částech přiléváme vývar - vždy po troškách a až poté, co rýže vše absorbuje. Neustále mícháme a vaříme přibližně 20 - 25 minut, až je rýže tzv. na skus. Nakonec do rizota zamícháme zbytek másla.

Když je **pravé italské rizoto** hotové, naservírujeme jej na talíře a ozdobíme parmazánem a bylinkami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí