Italské risotto s krevetami

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na teplotu 200°C. Krevety očistíme a osušíme. Přiravíme marinádu z olivového oleje, papriky, čerstvě namletého pepře a soli. Krevety v marinády promícháme a necháme vychladit v lednici. Vývar ohřejeme v hrnci na nízké teplotě. Máslo rozpustíme v pánvi. Přidáme nakrájenou cibuli a česnek. Smažíme 2 až 3 minuty dokud nezesklovatí. Přidáme rýži a dobře promícháme (1-2 minuty). Přidáme bílé víno a mícháme dokud se alkohol neodpaří. Přidáváme teplý vývar a občas promícháme. Vývar přidáváme postupně až se úplně vyvaří všechna tekutina. Přidání vývaru by mělo trvat asi 15-18 minut. Rýže je připraveno, když je rýže dostatečně měkká. Rizoto by mělo mít konzistenci husté kaše. Než se nám rýže úplně dovaří dáme na 5 minut krevety po předehřáté trouby. Pečeme dokud krevety nezrůžový. Do hotového rizota přidáme parmezán lžíci italských bylinek. Smícháme a případně dochutíme solí a pepřem. Krevetu servírujeme navrch rizota.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Česnek** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Krevety vyloupané 150 g** - 1000 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Pitná voda nesycená** - 2000 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Provensálské koření 15 g** - 7 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 250 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE