Dýňové rizoto s parmazánem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Dýni oloupeme, zbavíme semen a nakrájíme na kousky velké asi 1 cm. Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme rýži a zalijeme bílým vínem. Víno necháme odpařit a přidáme dýni. Nasekáme půlku svazku šalvěje a vmícháme. Vše společně krátce orestujeme a podlijeme naběračkou vývaru a smetanou. Dusíme na mírném ohni asi 15 minut. Vývarem podlijeme vždy, když se tekutina téměř vyvaří, až do chvíle, kdy je rýže al dente (na skus) a konzistence krémová. Zatímco vaříme rizoto, zbylé lístky šalvěje si opečeme nasucho dokřupava. Rizoto sundáme z plamene, vmícháme parmezán a hrudku studeného másla. Do hotového rizota vmícháme orestované kostičky slaniny. Ihned podáváme. Na talířích posypeme opečenou šalvějí a parmezánem, kterého jsme si nechali trochu stranou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Dýně Hokkaido** - 1000 g
- **Šalvěj** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 45 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pitná voda nesycená** - 1500 g
- **Lagris rýže kulatozrnná 1 kg** - 300 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 50 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE