Dýňové rizoto se slaninou a šalvějí

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci se širokým dnem na rostlinném oleji krátce orestujeme slaninu, přidáme nadrobno nasekanou cibuli a 2 stroužky česneku a dále restujme dosklovata. Poté vsypeme rýži a mícháme, až se všechna zrnka obalí tukem a jakoby zprůsvitní. Podlijeme vínem a mícháme, dokud se veškerá tekutina neodpaří. Do rýže vmícháme na malé kostičky nakrájenou dýni hokaido a nasekanou snítku šalvěje. Postupně podléváme horkým vývarem (1500 ml), vždy 1-2 naběračky a další přilijeme, až když se předchozí várka vstřebá do rýže. Rizoto stále mícháme. S podléváním pokračujeme, dokud nebude rýže uvařená al dente, tedy na skus, trvá to přibližně 15-18 minut. Rizoto odstavíme z ohně, důkladně vmícháme máslo a parmezán, dle chuti přidáme sůl a pepř.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 5 g
- **Dýně Hokkaido** - 300 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Šalvěj** - 2 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 150 g
- **Parmazán 100 g** - 70 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 150 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **Lagris rýže arborio 500 g** - 500 g
- **Olej slunečnicový** - 45 g
- **Podravka zeleninový bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE