Talianske rizoto s hokkaidom

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

0 min

0



3.0

740

Budete potrebovať

menšia tekvica Hokkaido/ tekvicového pyré	1 ks
menšia cibuľa	1 ks
ryža arborio	300 g
voda	500 ml
kurací bujón Vitana	1 ks
biele víno	1 dcl
muškátový oriešok Vitana muškátový oriešok	1 ks

maslo	2 PL
gorgonzola	150 gr

rukola, krémové balsamico, olivový olej, soľ

Príprava receptu

Hokkaido umyjeme, vydlabeme, nakrájame na mesiačiky, polejeme olivovým olejom. Pečieme do zmäknutia (cca 30min.) v rúre vyhriatej na 200 °C. Po dopečení tekvicu ošúpeme a dužinu rozpučíme vidličkou. V panvici na olivovom oleji dosklovita opečieme nadrobno nakladanú cibuľku. Vložíme prepláchnutú ryžu a narýchlo orestujeme. Pridáme víno a počkáme, kým sa odparí. Vo vriacej vode rozmiešame kocku bujónu. Ryžu podlejeme naberačkou vývaru a miešame. Po zredukovaní znova pridávame vývar, pokiaľ ryža nie je mäkká. Pred koncom pridáme tekvicové pyré a nastrúhame pol muškátového orieška. Nakoniec pridáme maslo, gorgonzolu a rozmiešame. Osolíme podľa potreby. Podávam ozdobené rukolou, s kúskami gorgonzoly, zaliate balsamicom.