

ITALSKÉ RIZOTO S MOŘKÝMI PLODY



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

1396 kalorií , **0 g** cukrů , **124 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: omi.be

Odkaz: <https://srecepty.cz/italske-rizoto-s-morkymi-plody>

Příprava

Na olivovém oleji a 2 lžících másla zpěním opravdu jemně pokrájenou šalotku. Přidám rýži arborio a lehce opraším. Rýži postupně zalévám bílým vínem, než se zcela vypaří. Přitom stále promíchávám. Začnu postupně přilévat domácí horký vývar. Stále míchám. Vždy když rýže vývar vypije, přileji další část. Takhle se rýži věnuji do té doby, než vsáknou všechny vývar a je měkká na skus. Trvá to asi 20 minut. Na závěr, když už vypnu plamen, přidám do rizota 2 pořádné lžíce másla, 100 g parmezánu a promíchám. Mořské plody připravím vedle v pánvi na kapce olivového oleje s čerstvě mletým pepřem. Rizoto servíruji pokladené krevetami. Posypu čerstvě nasekanou bazalkou a zbytkem parmezánu. Dle chuti si zakápnout šťávou z limety.



Ingredience

- 400 g rýže arborio
- 800 ml drůbeží vývar
- 300 ml bílé víno
- 200 g parmazán/parmezán
- 200 g mořské plody
- 1 lžička limetová šťáva
- 3 ks šalotka
- 1 lžíce olivový olej
- 5 lžíce máslo
- 1 špetka pepř
- 1 špetka sůl
- 1 špetka bazalka

Kategorie

Italská, Hlavní chod