



02 RISOTTO

2 PORCE

- vepřová salsiccia
- ¼ dýně hokaido
- 200 g arborio rýže
- hovězí vývar na podlévání
- 1 dcl bílého vína
- 1 šalotka
- 50 g parmezánu
- 50 g másla
- sůl, pepř

Začneme tím, že si dýni nakrájíme na malé kostičky, vložíme je do již hotového vývaru, který máme nachystaný na podlévání a uvaříme do měkka. Následně si na jemno nakrájíme šalotku, kterou orestujeme na olivovém oleji. Přidáme maso ze salsiccii, a nakonec do pánve dáme i rýži, kterou si krátce zarestujeme. Podlijeme bílým vínem a necháme vyvařit alkohol. Následně podléváme vývarem tak dlouho, než se rýže uvaří al dente. Vývar vždy přidáváme postupně a necháme odvařit, poté přidáme další. Nyní k rýži vložíme dýni a odstavíme z plotny. Nakonec přidáme máslo, které vmícháme a ozdobíme parmezánem.

Pro přípravu využijte hrnec a pánev Mediterraneo.

