



Rizoto s pórom a syrom Gorgonzola

Na rizoto budete potrebovať (2 porcie):

100 g ryže (Arborio alebo Carnaroli)

1 šalotka

1 stonka na drobno narezaného stopkového zeleru

250 ml vývaru (kurací alebo zeleninový)

50 ml suchého bieleho vína

50 g masla

veľká hrst' na drobno narezaného póru (biela aj zelená časť)

hrst' na drobno narezanej lahôdkovej cibule

100 g syra gorgonzola (možno nahradiť iným syrom s modrou plesňou)

soľ, čerstvo mleté čierne korenie

Na polovici rozohriateho masla jemne orestujte na drobno nasekanú šalotku a stopkový zeler. Pridajte neumytú ryžu a restujte ešte minútu. Podlejte vínom. Chvíľu povarte kým sa víno nezredukuje. Ryžu osol'te a okoreňte. Pridajte lahôdkovú cibuľku a pór. Jemne podlievajte horúcim vývarom vždy tak, aby bola ryža len jemne zaliata. Varte asi 18 minút na miernom ohni, občas premiešajte a podlievajte trochou vývaru. Konečná konzistencia by mala byť krémová. Na záver do rizota vmiešajte druhú polovicu masla a pridajte nadrobený syr gorgonzola. Podávajte s pohárom suchého bieleho vína.