

JARNÉ RIZOTO SO ŠPARGĽOU, ŠPENÁTOM A HRÁŠKOM



Jarné rizoto so špargľou, špenátom a hráškom je ľahké a svieže jedlo, ktoré vykúzlite už za pár minút. Rizoto ako také patrí medzi základné piliere talianskej kuchyne – krémové, jemné, postavené na pár surovinách a správnej technike, nie na zložitosti.

V tejto jarnej verzii hrá hlavnú rolu zelenina. Špargľa, hrášok a špenát dodajú rizotu sviežosť, farbu aj jemnú chrumkavosť, zatiaľ čo parmezán a maslo zabezpečia typickú krémovosť, ktorú od dobrého rizota očakávate.

BUDETE POTREBOVAŤ:

100 g ryže arborio
BILLA Premium
3 stonky zelenej špargle
hrst nasekaného špenátu
hrst mrazeného
alebo čerstvého hrášku
500 ml zeleninového
vývaru
1 menšiu šalotku
1 strúčik cesnaku
80 ml suchého
bieleho vína
parmezán
kôru z polovice citróna
1 lyžicu masla
olivový olej extra virgin
soľ a čerstvo
mleté čierne korenie
kôpor na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

1. Na olivovom oleji orestujte nadrobno nakrájanú šalotku dosklovita. Pridajte plátky cesnaku a ryžu, krátko orestujte a podlejte suchým bielym vínom. Osolte, okoreňte a nechajte víno odpariť.
2. Postupne prilievajte horúci vývar – vždy len toľko, aby bola ryža jemne zaliata. Za občasného miešania varte približne 13 minút.
3. Pridajte na približne 2 cm nakrájanú špargľu, nasekaný špenát a hrášok. Pokračujte vo varení ešte niekoľko minút, kým je ryža al dente a zelenina jemne mäkká, ale stále chrumkavá.
4. Na záver do rizota vmiešajte nastrúhaný parmezán podľa chuti a lyžicu masla. Dobre premiešajte, aby bolo rizoto krásne krémové.
5. Podávajte posypané ďalším parmezánom a citrónovou kôrou, dozdobené čerstvým kôprom. K rizotu sa hodí pohár dobrého suchého bieleho vína.



Dalla Padella
Risotto Rice
ARROCCIO
500g

Italian Quality