

Šéfkuchař doporučuje...



Risotto Arborio s chorizem, šalotkou a bílým vínem,

sypané parmazánem (4 pc.)

Suroviny:

150g másla

1 šalotka

320g rýže Arborio

200ml suchého bílého vína

4 lžice strouhaného parmazánu

hoblínky parmazánu

mořská sůl dle chuti

100g Chorizo

Na zeleninový vývar: 2 cibule

2 mrkve, 1 celá petržel, 1 rajče

1 řapíkatý celer, 2l vody, sůl, pepř



Postup:

Zeleninový vývar:

Zeleninu na vývar očistíme a přepůlíme. Na suché pánvi ji trochu opečeme, aby dostala lepší vůni, chuť i barvu. Pak zalijeme vroucí vodou, trochu osolíme a pomalým tahem vaříme asi půl hodiny.

Risotto:

Ve vyšší pánvi nebo v kastrolu rozpustíme máslo, přidáme drobně nakrájenou šalotku a necháme zpěnit. Přidáme suchou rýži a mícháme, až se spojí s šalotkou a máslem. Přilijeme víno, krátce povaříme a pak za stálého míchání přiléváme podle potřeby připravený zeleninový vývar. Vaříme asi 20 minut, během vaření můžeme vývar případně dolévat.

Do uvařeného risotta přidáme studené máslo a jemně postrouhaný parmezán, vše zamícháme, aby se sýr i máslo rozpustily.

Chorizo orestujeme na teflonové pánvi ½ vmícháme do risotta a ½ posypeme na risotto společně s hoblínkami parmazánu.