

silném plameni. Zalijeme zbytkem bílého vína a přiklopíme pokličkou. Ve chvíli, kdy se začnou mušle otevírat, přidáme do hrnce sépiové kroužky, krevety i malá chapadla. Ty mušle, které se nám nyní neotevřely, musíme vyhodit. Promícháme a přidáme loupaná rajčata, vše přivedeme k varu a necháme chvíli probublávat.

Po cca 15 minutách bychom měli mít rýži v prvním hrnci uvařenou na skus. Naposledy necháme vyvařit převážnou většinu tekutiny, vypneme plamen a vmícháme máslo na zjemnění. Do risotta zamícháme z druhého hrnce mořské plody v rajčatové omáčce. Dochutíme solí a pepřem. Ihned podáváme posypané pokrájenou plocholistou petrželí.



Tip:

Risotto většinou nesolíme, jelikož slanost dodá použitý parmazán. Vaříme-li ale mořské plody nebo rybu, tento sýr vynecháváme, abychom nepřišli o charakteristickou „rybí“ chuť, kterou by parmazán přebil.

Při servírování dáváme na stůl dezertní talířek na prázdné lastury. V lepších restauracích se také můžeme setkat s miskou s vodou a plátky citrónu na omytí rukou, případně s vlhčeným ubrouskem.