

Recept na pravé italské rizoto



Ingredience (4 porce):

- Rýže - Arborio, Carnaroli nebo Vialone - 400g
- Soffritto - cibule (,mrkev a celer)
- Vývar (zeleninový nebo masový) - 1,5l
- Víno (volitelně) - 100ml
- Dochucovadla - zelenina, maso, houby, mořské plody - podle chuti
- Máslo
- Sýr Parmezán nebo Grana Padano - asi 50g

Příprava italského Risotta

Postup přípravy pravého italského risotta je překvapivě snadný.

1. Připravíme se vývar, ať už tradičním způsobem nebo rozpuštěním kostky bujónu
2. Na mírném ohni osmahneme cibulku (na másle nebo na oleji), případně spolu s česnekem, mrkví, celerem. Nenecháme cibulku zhnědnout!
3. Zvýšíme trochu teplotu a přidáme (neproláchnutou) italskou rýži, kterou necháme lehce osmahnout asi 2 minuty. Rýže se zatáhne a udrží si obsah škrobu.
4. (Pokud chceme recept vylepšit sklenkou vína, lze ještě před přidáním vývaru nalít asi 100ml vína a nechat rýži vstřebat.)
5. Rýži zalijeme malou sběračkou vývaru (nevléváme celé množství vývaru) a za stálého míchání počkáme, až rýže vývar absorbuje. První várku rýže žíznivě vypije, ale postupně se tempo vstřebávání tekutiny zpomalí. Přiléváme vývar a za neustálého míchání necháme vařit 20-25 minut.
6. Nakonec, když je rýže hotová podle naší chuti (ochutnáváme, až než jsou středy zrn dostatečně měkké), odstavíme z ohně, přidáme lžíci másla a parmezán, zamícháme a necháme ještě asi minutu stát.

Toto je úplně nejjednodušší postup přípravy krémového a chutného italského rizota. V průběhu vaření je ještě možné rizoto ochutit různými ingrediencemi, které se nejčastěji přidávají uprostřed vaření, pokud jde o koření - šafrán u Milánského rizota, rajčata u [tomatového rizota](#). Stejně tak se zhruba uprostřed vaření přidáváme maso z vývaru nebo grilovanou zeleninu či houby.

Pokud ale maso nemáme předvařené, používáme zmrzlou zeleninu nebo mořské plody, necháme je několik minut péct na oleji ještě před přidáním rýže a potom dusíme s celou směsí nebo si je osmahneme samostatně na pánvy a přidáme asi 5 minut před koncem vaření, když už je rýže téměř hotová.

Více zde: <http://www.risotto.cz/recepty/prave-italske-rizoto/>