

Šafránové risotto



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2318 kalorií , **0 g** cukrů , **126 g** tuků , **84 g** bílkovin

Autor: Ivet

Odkaz: <https://srecepty.cz/safranove-rizoto>

Příprava

Na másle orestujeme nadrobno nasekanou šalotku a přidáme nepropláchnutou rýži. Pořádně promícháme, restujeme cca 3 minuty, aby se zrnka obalila olejem. Zalejeme bílým vínem (vyplatí se použít kvalitní suché), promícháme a necháme víno odpařit. Jakmile se víno odpaří, jemně osolíme (opravdu jen malinko, po přidání parmezánu by mohlo být rizoto přesolené) a přilejeme vývar tak, aby byla rýže ponořená. Takto doléváme vývar dokud nebude rýže al dente a nezapomínáme průběžně promíchávat, aby se rýže nepřipálila. Rizoto stáhneme z ohně, přidáme šafrán, máslo a nastrouhaný parmezán a důkladně promícháme. Rizoto by nemělo být suché, ani tekuté, ideální je, aby vypadalo nadýchaně. Šafránové rizoto je výborně s čerstvými bylinkami a můžete jej doplnit například i krevetami! Dobrou chuť!

Ingredience

- 250 g rýže
- 150 ml bílého suchého vína
- 2 ks šalotky
- 200 g parmezánu
- špetka šafránu
- špetka soli
- 1 l drůbežího vývaru
- 50 g másla
- 2 lžíce másla na restování

Kategorie

Italská

▣ Tip k receptu

Osobně nejradši používám jasmínovou rýži, ale na toto klasické milánaké rizoto zkuste arborio.



