



# RIZOTO S DÝNÍ PEČENÉ V TROUBĚ

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 1 H 45 MIN

## PŘÍSADY

### For the risotto:

- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 2 šalotky, nejmenší nasekané
- 2 stroužky česneku, nejmenší nasekaného
- 175 g rýže Arborio
- 150 ml suchého bílého vína
- 1 l zeleninového vývaru, udržujte ho zahřátý na plotýnce
- 80 ml tučné smetany
- 1/4 malé dýně bez pecek, nakrájená na tenké

trojúhelníčkový sůl

- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

### Servírování:

- 3–4 polévkové lžíce crème fraîche a 2–3 polévkové lžíce strouhaného parmezánu

## ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Rizoto: Na velké plynové pánvi iCook (například na Větší pánvičce s pokličkou z iCook Rodinné sady) rozehřejte olivový olej. Postavte na střední oheň, dokud olej nezačne být horký. Přidejte šalotky, česnek a špetku soli. Duste 5–6 minut, dokud vše nezměkne.
2. Přidejte rýži a vařte 2–3 minuty, často míchejte, dokud nezačne být průhledná. Přidejte víno, přiveďte k varu, pak teplotu snižte a na mírném ohni vařte další 2 minuty.
3. Přidejte naběračku vývaru, zamíchejte a nechejte na mírném ohni vařit, dokud rýže všechen vývar nevsákne. Poté přidejte další naběračku.
4. Pokračujte, dokud rýže nenasaje veškerý vývar a nebude jemná a krémová na skus (tj. asi 25–30 minut). Možná nevytřebujete všechen vývar.
5. Předehřejte troubu na 190 °C (170 °C s ventilátorem) | 375 °F | plyn 5.
6. Jakmile bude rýže hotová, přimíchejte tučnou smetanu a okořeňte podle chuti. Lžičkou směs přeneste do zapékací misky a nahoru přidejte trojúhelníčkovou dýně.
7. Pečte asi 30–40 minut, dokud rizoto shora nezhnedne a dýně nebude při píchnutí špičkou nože měkká.
8. Servírování: Vyměňte z trouby a nechejte pět minut odstát. Poté servírujte s hromádkami crème fraîche. Posypte nastrouhaným parmezánem.

AMAGRAM