

Rizoto kopřivové

HN víkend

Ingredience

- 320 g rýže arborio
- 6 hrstí kopřiv
- cibule — 50 g
- máslo — 100 g
- 40 ml extra panenského olivového oleje
- 20 ml suchého bílého vína
- $\frac{3}{4}$ l drůbežího vývaru
- parmezán — 100 g
- Sůl, pepř

Postup

V silnostěnném kastrolu rozehtřejeme polovinu olivového oleje a másla a na nich osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Přisypeme rýži a za stálého míchání necháme několik minut pražit. Přilijeme víno a pokračujeme v míchání, dokud se neodpaří. Přilijeme sběračku horkého vývaru a promícháme. Když se vývar vyvaří, přilijeme další sběračku a zase mícháme. Celý proces opakujeme podle odpařování vývaru. Jakmile se blíží bod, kdy je rýže ještě pevná, ale už vláčná (asi po $\frac{1}{4}$ hodině vaření) nasekáme kopřivy na větší kousky a krátce je spaříme ve vroucí vodě. Přimícháme je do rýže, opepříme, opatrně osolíme a vmícháme půl najemno strouhaného parmezánu a zbylé máslo. Druhou půlkou parmezánu rizoto posypeme.