

Rizoto s cuketou a květem

Andrea Accordi

Ingredience

- cuketa — 1
- 1 cuketový květ
- jarní cibulka — 1
- máslo — 100 g
- 1 hrnek rýže
- parmezán — 2 lžíce
- 1 litr drůbežího vývaru
- Olivový olej, pepř, sůl

Postup

Na oleji lehce osmažíme najemno nasekanou cibulku tak, aby neztmavla. Pak přidáme dvě lžíce nasekané cukety a lehce zarestujeme. Poté přidáme rýži. Když slyšíme, že začíná jemně prskat, je opražená tak akorát a přidáme dvě sběračky vývaru, lehce osolíme. Necháme probublávat na plotně patnáct až dvacet minut, dle druhu rýže. Postupně doléváme vývar a mícháme. Nakonec prohodíme s jednou lžící oleje a lžící cukety, kterou jsme nasekali na drobné kostičky. Přidáme parmezán, máslo, znovu prohodíme, osolíme, opepříme a ozdobíme kousky květů cukety, které jsme v oleji osmažili jako chipsy.