Rizoto se sladkými bramborami

HN víkend

Ingredience

- 2 lžíce nasekané šalotky
- 1 větší sladký brambor
- 6 hrníčků kuřecího vývaru
- 1 středně velká cibule
- ¼ hrníčku suchého bílého vína
- 2 hrníčky rýže Arborio
- máslo — 5 lžíce
- 6 lžic strouhaného parmezánu
- ½ hrsti vlašských ořechů
- Pepř, sůl, olej

Postup

Ohřejeme kuřecí vývar, aby byl těsně pod bodem varu a udržujeme jej na této teplotě. V hrnci rozehřejeme máslo a dvě lžíce oleje, necháme na tuku zesklovatět šalotku. Jakmile zprůhlední, přidáme k ní na kostičky nakrájený sladký brambor. Potom k obojímu vsypeme rýži a opražíme. Zalijeme bílým vínem pokojové teploty a mícháme. Když se vyvaří počneme postupně přilévat vývar po hrníčkách a vždy ho necháme za stálého míchání vyvařit. Celý proces trvá zhruba dvacet minut. V poslední fázi přidáme najemno nasekané ořechy. Nakonec rizoto sundáme z plotny, vmícháme do něj zbylé máslo a parmezán. Dochutíme solí a pepřem.

Zdroj: cilka.eu