

Rizoto z trouby

Apetit 1/2009

Ingredience

- 370 g rýže arborio nebo jiné rýže na rizoto
- 1120 ml horkého kuřecího vývaru
- 80 g strouhaného parmezánu
- 40 g másla, nakrájeného
- mořská sůl a drcený pepř

Postup

Troubu zahřejeme na 180 st. C, horkovzdušnou na 160 st C. Na rovné ploše přebereme rýži, neproplachujeme!, nasypeme ji do zapékací nádoby o rozměru cca 22x30 cm a objemu aspoň dva a půl litru (nebo do hrnce vhodného do trouby), zalijeme vývarem a pořádně promícháme. Nádobu důkladně zakryjeme alobalem nebo dokonale těsnící poklicí. Pečeme čtyřicet minut nebo tak dlouho, aby se většina vývaru vstřebala a rýže byla uvnitř al dente (tvrdá na skus). Jemně vmícháme parmazán, nakrájené máslo a ihned neseme na stůl.