

Zázvorové risotto s citronem a rozmarýnem



Ingredience **pro 4 osoby**

1500 ml	Studená voda
400 gr	Rýže (Cainaroli, Arborio)
100 ml	Bílé víno suché
3 lžíce	Olivový olej extra panenský
40 gr	Sýr Parmigiano Reggiano (Grana Padano)
20 gr	Máslo
10 gr	Zázvor čerstvý
1 ks	Cibule
1 ks	Citron BIO
2 snítky	Rozmarýn
p.p.	Sůl

Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

10
min

20
min

1
min

Cena



1.

1 citron (kůra) 1500 ml studené vody

Citron důkladně omyjeme, osušíme a škrabkou zbavíme kůry (jen tu žlutou povrchovou část). Kůru vložíme do studené vody, přivedeme k varu a 10 minut povaříme...



2.

10 - 20 g čerstvého zázvoru podle chuti

Zázvor zbavíme slupky...



3.

A nakrájíme na velmi jemné plátky...



4.

2 snítky rozmarýnu

Rozmarýn omyjeme, osušíme a snítky nasekáme najemno...



5.

Uvařenou kůru vytáhneme a nasekáme najemno. Vodu necháme jemně vřít...



1 cibule (žlutá anebo bílá) 3 lžíce oleje

Najemno nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na oleji. Restujeme ji na mírném ohni po dobu cirká 10 minut, aniž bychom ji nechali zhnědnout; díky tomu zůstane krásně sladká...



Přidáme také nakrájený zázvor a nasekaný rozmarýn...



8.

400 g rýže

Přidáme rýži, zvedneme oheň a za stálého míchání restujeme 2 minuty, dokud není rýže průhledná...



9.

100 ml bílého vína

Přilijeme víno a necháme zcela odpařit...



Zalijeme 2-3 naběračkami citronové vody a vaříme na mírném ohni 15-18 minut. Jakmile se tekutina vysuší, přidáme další naběračku vody a takto risotto zaléváme, dokud není uvařené: risotto má být krémové (ani suché, ani vodnaté) a měkké, ale pevné na skus, tzv. al dente...



1 citron (šťáva)

Pár minut před koncem přidáme kůru a přefiltrovanou citronovou šťávu...



12.

20 g másla 40 g parmazánu

Jakmile je risotto uvařeno, odstavíme z ohně, přidáme parmazán a ořech másla, promícháme a necháme minutu odpočinout...



13.

Sůl podle potřeby

Dochutíme solí...



Květy rozmarýnu na ozdobení (dobrovolné)

Nakonec risotto ozdobíme květy rozmarýnu a ihned servírujeme.