



Cukkinis-paradicsomos rizottó

⌚ 35—40 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 db	Cukkini
200 g	Koktélpadicsom
2 db	Vöröshagyma
2 db	Gerezd fokhagyma
350 g	Rizottórizs
100 ml	Fehérbor
1 l	Víz
100 g	Parmezán
40 g	Fenyőmag
50 g	Vaj
1 csomag	♦ Kurkuma citromfűvel, zöldborssal és más finom ízekkel
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

- 1 Az egyik cukkinit vágjuk szeletekre, a másikat pedig reszeljük le nagy lyukú reszelőn. Vágjuk félbe a koktélpadicsomokat. Hámozzuk meg és vágjuk apróra a vöröshagymát és a fokhagymát.
- 2 Hevítünk fel 2 evőkanál olívaolajat egy serpenyőben, és pirítunk meg a vöröshagymát és a fokhagymát. Adjuk a hagymás alaphoz a rizottórizst és a Kotányi kurkumás fűszerkeveréket, és pirítunk össze az egészet néhány másodperc alatt. A fehérborral lazítunk fel a letapadt darabkákat, majd adjunk a rizshez egy nagy csipet sót és borsot. Adjuk hozzá a reszelt cukkinit és a koktélpadicsomok felét.
- 3 Öntsük fel az egészet a vízzel, és főzzük körülbelül 20 percig. Szükség esetén adjunk hozzá egy kis vizet.
- 4 Reszeljük le a parmezánt. Száraz serpenyőben pirítunk aranybarnára a fenyőmagot, majd tesszük félre. Ugyanabban a serpenyőben hevítünk fel 1 evőkanál olívaolajat, és gyorsan pirítunk meg a cukkiniszeleteket és a koktélpadicsomot. Sózzuk és borsozzuk.
- 5 Amikor a rizs teljesen megpuhult, keverjük hozzá a parmezánt és a vajat. Sózzuk és borsozzuk ízlés szerint, és hagyjuk pihenni néhány percig.
- 6 Szedjük a rizottót tányérokra, és díszítjük cukkiniszeletekkel, padicsommal és fenyőmaggal.

