

Rižoto od lososa i naranče

30—40 Min

Priprema

1. Ogulite luk i češnjak, tanko nasjeckajte i popržite u tavi s dvije žlice maslinova ulja. Dodajte rižu za rižoto i začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma te pržite nekoliko minuta. Odmah deglazirajte tavu bijelim vinom i začinite s puno soli.
2. Ulijte vodu i neka kuha približno 20 minuta. Ako je potrebno, ulijte još vode.
3. Odvojite meso naranče: Odrežite vrh i dno naranče, a zatim oštrim nožem ogulite koru naranče tako da meso bude vidljivo. Izrežite unutrašnjost svake pojedine kriške iz kožice, a sok prikupite u zdjelu. Kad na taj način izrežete sve kriške, iscijedite sok iz ostatka naranče i umiješajte u rižoto. Kriške naranče ostavite sa strane.
4. Naribajte parmezan. Isperite filete lososa hladnom vodom i osušite ih tapkajući suhim papirnatim ručnikom. Narežite na kockice i pržite oko 3 minute s obje strane. Začinite solju i paprom.
5. Kad je riža za rižoto gotova, umiješajte parmezan i maslac. Začinite solju i paprom po želji i ostavite da se kratko vrijeme odmara.
6. Poslužite rižoto na tanjure s kriškama naranče i kockicama lososa i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
350 g	Riže za rižoto
100 ml	Bijelog vina
1 kom.	Naranče
1 l	Vode
100 g	Parmezana
400 g	Fileta lososa
50 g	Maslaca
1 vrećica	Kurkuma s mrkvom, đumbirom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno