

Rižoto od tikvica i rajčice

35—40 Min

Priprema

1. Narežite jednu tikvicu na ploške, a zatim grubo naribajte drugu. Prerežite cherry rajčice. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak.
2. Pirjajte luk i češnjak u posudi s dvije jušne žice maslinova ulja Dodajte rižu za rižoto i začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma te pržite nekoliko minuta. Odmah deglazirajte posudu bijelim vinom i začinite dobrim prstohvatom soli i papra. Dodajte ribanu tikvicu i pola cherry rajčica.
3. Ulijte vodu i neka kuha približno 20 minuta. Ako je potrebno, ulijte još vode.
4. Naribajte parmezan. Tostirajte pinjole u suhoj tavici do zlatnosmeđe boje i ostavite ih sa strane. U istoj tavici zagrijte jednu jušnu žlicu maslinova ulja te kratko popržite ploške tikvice i ostatak cherry rajčica. 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. Servirajte rižoto na tanjure, ukrasite ploškama tikvice, rajčicama i pinjolima te poslužite.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Tikvice
200 g	Cherry rajčica
2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
350 g	Riže za rižoto
100 ml	Bijelog vina
1 l	Vode
100 g	Parmezana
40 g	Pinjola
50 g	Maslaca
1 vrećica	Kurkuma s limunskom travom, zelenim paprom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba