

Rižoto s bundevom

55—60 Min

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 180°C. Stavite kockice bundeve na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i prelijte s 1 žlicom maslinovog ulja. Pospite s prstohvatom soli i papra. Pecite u pećnici 40-50 minuta dok lagano ne porumene. Sačuvajte par žlica, a ostatak zgnječite gnječilicom za krumpir ili štapnim mikserom.
2. U velikoj tavi zagrijte ostatak maslinovog ulja na srednjoj vatri. Dodajte luk i lagano pržite 10 minuta dok ne omekša, ali pazite da ne dobije boju.
3. U tavu dodajte rižu pa je tostirajte 2 minute. Dodajte prženo luk i vino i pustite da se reducira, često miješajući. Počnete dodavati temeljac, jednu kutlaču po jednu, pazeći da se tekućina uglavnom upije prije dodavanja sljedeće. Želite da vatra bude dovoljno jaka za lagano cvrčanje, ali ne toliko jaka da se riža lijepi za dno tave.
4. Nastavite dodavati temeljac uz miješanje. Kuhajte rižoto od početka dodavanja temeljca oko 20 minuta. Na kraju dodajte pire i kockice bundeve i dobro promiješajte. Kuhajte još 2 minute.
5. Isključite vatru, dodajte maslac i parmezan, a zatim poklopite dvije minute pa dobro promiješajte. Poslužite s hrskavim lukom, listovima kadulje i sjemenkama bundeve.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

1 žlica	Maslinovog ulja
550 g	Kockica bundeve (ili muškatne buče)
230 g	Arborio riže
2 žlice	Crispy Onion - Prženi luk
120 ml	Bijelog vina
750 ml	Povrtnog temeljca, zagrijanog
1 žličica	Dimljena ljuta paprika
30 g	Maslaca
40 g	Sitno naribanog parmezana
	Sol i papar, po potrebi
	Kadulja i sjemenke bundeve, za serviranje