



Ризото с тиквички и домати

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Тиквички
200 g	Чери домати
2 бр.	Лук
2	Скилигки чесън
350 g	Ориз за ризото
100 ml	Бяло вино
1 L	Вода
100 g	Пармезан
40 g	Кедрови ядки
50 g	Масло
1 с.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Зелен пипер на зърна
Щипка	♦ Морска сол

- 1 Нарежете едната тиквичка, след което настържете другата на едро. Разполовете чери домати. Обелете и нарежете на ситно лука и чесъна.
- 2 Задушете лука и чесън в тиган с 2 с.л. зехтин. Добавете ориза за ризото и подправките и запържете за няколко секунди. Използвайте бялото вино, за да деглазирате веднага тигана, и подправете с щедра щипка сол и черен пипер. Добавете настързаните тиквички и половината чери домати.
- 3 Налейте водата и оставете да къкри около 20 минути. Налейте още малко вода, ако е необходимо.
- 4 Настържете пармезана. Препечете кедровите ядки в сух тиган до златистокафяво и сложете настрана. В същия тиган загрейте 1 с.л. зехтин и запържете за кратко тиквичките и останалите чери домати. Овкусете със сол и черен пипер.
- 5 Към края на готвенето добавете маслото и настързания пармезан към ризотото. Подправете на вкус със сол и черен пипер и оставете за кратко да почине.
- 6 Разпределете ризотото в чинии, гарнирайте с нарязаните тиквички и домати и поръсете с кедровите ядки. Сервирайте!

