

Ризотто с цукини и помидорами

35—40 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте один цукини ломтиками, а второй натрите на крупной терке. Разрежьте помидоры черри пополам. Очистите и нашинкуйте лук и чеснок.
2. Обжарьте лук и чеснок в сковороде с 2 ст. л. оливкового масла. Добавьте рис для ризотто и приправу Kotányi Curcuma и обжаривайте в течение несколько секунд. Дегласируйте белым вином, приправьте достаточным количеством соли и перца. Добавьте тертый цукини и половину помидоров черри.
3. Добавьте воду и тушите примерно 20 минут. При необходимости добавьте еще немного воды.
4. Натрите пармезан. Обжарьте кедровые орехи в сухой сковороде до золотистого цвета и отложите в сторону. В той же сковороде нагрейте 1 ст. л. оливкового масла и быстро обжарьте ломтики цукини и остальные помидоры черри. Добавьте соль и перец.
5. Смешайте пармезан и сливочное масло в готовый рис для ризотто. Приправьте по вкусу солью и перцем и оставьте на короткое время.
6. Выложите ризотто на тарелки, украсьте ломтиками цукини, помидорами и кедровыми орехами и подавайте к столу.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Цукини
200 г	Помидоры черри
2 шт.	Лук
2 шт.	Зубчики чеснока
350 г	Рис для ризотто
100 мл	Белое вино
1 л	Вода
100 г	Пармезан
40 г	Кедровые орехи
50 г	Сливочное масло
1 уп.	Приправа Curcuma с лемонграссом и зеленым перцем
1 щепотка	Соль морская